（仮称）豊中市新・第２学校給食センター整備運営事業

要求水準書

平成 27 年（2015 年）６月 30 日

豊 中 市

豊中市教育委員会

目次

第１　総則 **1**
１．本書の位置づけ 1
２．本事業の目的 1
３．本事業の基本方針 2
４．本事業の対象範囲 3
５．事業実施スケジュール（予定） 4
６．適用法令及び適用基準等 4
７．本事業用地の敷地条件等 7
８．施設概要（本事業によって整備される施設及び運営等） 7
第２　施設整備業務 **12**
１．総則 12
２．事前調査等業務 12
３．設計業務 13
４．建設業務・工事監理業務 34
５．調理設備調達・設置業務 40
６．調理備品調達業務 44
７．食器・食缶等調達業務 45
８．学校配膳室改修可能性調査及び改修概略設計業務 46
９．近隣対応・対策業務 46
第３　運営業務 **47**
第３－１　開業準備業務 47
１．総則 47
２．業務の内容 47
第３－２　給食業務 49
１．総則 49
２．日常の検収補助及び食材保管業務 54
３．給食調理業務 55
４．洗浄等業務 58
５．配送及び回収業務 58
６．残渣等処理業務 59
７．運営備品等更新業務 59
８．配送車両調達・維持管理業務 60
９．献立作成支援業務 60
10．食育支援業務 61
11．その他給食業務に関する特記事項 61
第３－３　維持管理業務 65

１．総則 65
２．建物維持管理業務..... 68
３．建築設備維持管理業務..... 70
４．調理設備維持管理業務..... 72
５．外構等維持管理業務..... 73
６．清掃業務 75
７．警備業務 78
第４　業務品質の確保 79
１．業務品質の確保に関する基本的な考え方..... 79
２．セルフモニタリングの実施..... 79

参考資料-１：位置図
参考資料-２：敷地図
参考資料-３：原田南 2 丁目児童遊園現況平面図
参考資料-４-１：水準測量図
参考資料-４-２：水準測量図（断面図）
参考資料-５：地盤調査結果
参考資料-６：航空法規制図
参考資料-７：インフラ現況図（上水道）
参考資料-８：インフラ現況図（下水道）
参考資料-９：インフラ現況図（電気）
参考資料-10：配送対象校別児童数一覧表
参考資料-11：配送校別月別提供食数（平成 26 年実績）
参考資料-12：給食実施日程
参考資料-13：提供食数将来推計
参考資料-14：コンテナ図面
参考資料-15：食器写真
参考資料-16：食缶図面
参考資料-17：アレルギー対応食用食器、食缶写真
参考資料-18：献立表
参考資料-19：各対象校の配膳室の現況図面
参考資料-20：周辺環境調査委託における交通量調査等結果

第１　総則

１．本書の位置づけ

（仮称）豊中市新・第２学校給食センター整備運営事業要求水準書（以下「本要求水準書」という。）は、豊中市（以下「市」という。）が実施する（仮称）豊中市新・第２学校給食センター整備運営事業（以下「本事業」という。）について、市が選定事業者を募集及び選定するにあたり、「募集要項」と一体のものであり、市が選定事業者に要求する業務のサービス水準を示し、選定事業者の提案に具体的な指針を示すものである。

なお、市は本要求水準書の内容を、優先交渉権者の選定及び選定事業者の事業実施状況評価の基準として用いることとする。ただし、選定事業者の提案内容における水準が、本要求水準書に示された水準を上回るときは、当該提案内容における水準を本事業の要求水準として優先的に適用するものとする。

２．本事業の目的

今日の社会経済情勢の変化や生活水準の向上に伴い、人々のライフスタイルはますます多様化している。しかし、食生活が豊かになっている反面、将来を担う子どもたちの食生活において、朝食を食べないことなどによる栄養バランスの崩れや子ども一人だけの食事の増加など、さまざまな問題が指摘されている。

子どもたちの食生活の一端を担う学校給食においては、食の安心・安全を守るため国においては「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」が策定され、学校給食センターの衛生管理の徹底、衛生管理の改善と食中毒の発生防止に努めることが求められている。

本市では安心・安全でおいしい給食の提供を安定的に行うとともに、食育の観点から児童・市民が求めるサービスを提供するため、老朽化、衛生水準、作業効率など、抜本的な更新の時期を迎えた学校給食センターの建替えをめざし、「（仮称）豊中市新学校給食センター基本構想・基本計画」を策定してきた。走井学校給食センターは本事業に先行し、先の基本構想・基本計画に基づき建替えを行い、平成 27 年 4 月より運営している。

本事業は、残る原田学校給食センターの建替事業であり、高い衛生水準を確保しつつ、学校給食の意義を踏まえ、正しい食習慣の形成に資する食器類の導入、食物アレルギーに対応した給食の提供、食育の推進に寄与する施設として、学校給食に係る施策の充実を図ることを目的とする。

３．本事業の基本方針

（仮称）豊中市新学校給食センター基本計画では、基本構想の３つの理念に基づき以下のとおり基本方針を定めている。

基本方針

基本理念１：高い衛生水準と安心・安全でおいしく栄養のバランスを考慮した給食の提供をめざして

○　調理場計画

- 交差汚染や二次汚染を防止するドライシステムの導入
- 外部からの異物混入を防止する設備の設置
- 副食３品の給食が提供できるように、冷却機能を持った和え物室の設置
- 食物アレルギーのある児童に対して、個々に応じて食べやすい給食が提供できる個食調理室の設置

○　衛生管理計画

- 適切な温度管理を行うために、調理後の保温・保冷に十分配慮した搬送器具の導入
- 調理後２時間以内に喫食を行うために、効率的な搬送ができる輸送形態や余裕のある調理能力を持った調理機器の導入

基本理念２：　食育の推進と情報発信機能の導入をめざして

○　学校給食に適した食器具

- 食器の特徴や食習慣について考慮し、成長段階に応じて食器を選択できるよう強化磁器・耐熱樹脂などの食器具の導入

○　情報発信・研修等に必要な施設計画

- 調理現場の様子が見学できる見学通路の設置
- 学校給食における児童の栄養教育に関する情報を発信する諸室・機器の設置
- 職員の研修、児童の見学会、保護者や地域住民を交えた講座、試食会等にも利用できる研修室、試食室、調理実習室の設置

基本理念３：　環境に配慮した、効率的で質の高い施設、設備をめざして

○　新学校給食センターに適した環境配慮計画

- CO2 の排出抑制など環境負荷の低減を図る省エネルギー機器を導入するとともに、学校給食センターの機能上障害にならない整備方法により、太陽光発電パネルの導入や緑地の配置

４．本事業の対象範囲

選定事業者は、次の業務を行うものとする。

１）施設整備業務

① 事前調査等業務
② 設計業務
③ 建設業務
④ 工事監理業務
⑤ 調理設備調達・設置業務
⑥ 調理備品調達業務
⑦ 食器・食缶等調達業務
⑧ 学校配膳室改修可能性調査及び改修概略設計業務
⑨ 近隣対応・対策業務

２）運営業務

① 開業準備業務
② 給食業務
（ア） 日常の検収補助及び食材保管業務
（イ） 給食調理業務
（ウ） 洗浄等業務
（エ） 配送及び回収業務
（オ） 残渣等処理業務
（カ） 運営備品等更新業務（ただし、食器等は除く。）
（キ） 配送車両調達・維持管理業務
（ク） 献立作成支援業務
（ケ） 食育支援業務
③ 維持管理業務
（ア） 建物維持管理業務
（イ） 建築設備維持管理業務
（ウ） 調理設備維持管理業務
（エ） 外構等維持管理業務
（オ） 清掃業務
（カ） 警備業務

５．事業実施スケジュール（予定）

本事業の実施スケジュールは、次のとおりである。

内　容	スケジュール（予定）
優先交渉権者の決定	平成 28 年１月
事業契約の締結	平成 28 年６月
事業期間	事業契約締結日～平成 45 年３月 31 日
・設計建設期間	事業契約締結日～平成 30 年２月 28 日
・開業準備期間	平成 30 年３月１日～平成 30 年３月 31 日
・給食業務開始日	平成 30 年４月１日
・運営期間	平成 30 年３月１日～平成 45 年３月 31 日

６．適用法令及び適用基準等

本事業の実施に当たっては、次の関係法令等（最新版）を遵守すること。

１）適用法令

- 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）
- 学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
- 学校保健安全法（昭和 33 年法律第 56 号）
- 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- 食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）
- 健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）
- 障害者の雇用の促進等に関する法律（昭和 35 年法律第 123 号）
- 建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）
- 都市計画法（昭和 43 年法律第 100 号）
- 消防法（昭和 23 年法律第 186 号）
- 高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（平成 18 年法律第 91 号）
- 建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和 45 年法律第 20 号）
- 建設工事に係る資材の再資源化等に関する法律（平成 12 年法律第 104 号）
- 地球温暖化対策の推進に関する法律（平成 10 年法律第 117 号）
- エネルギーの使用の合理化に関する法律（昭和 54 年法律第 49 号）
- 景観法（平成 16 年法律第 110 号）
- 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）
- 下水道法（昭和 33 年法律第 79 号）
- 水質汚濁防止法（昭和 45 年法律第 138 号）
- 土壌汚染対策法（平成 14 年法律第 53 号）
- 浄化槽法（昭和 58 年法律第 43 号）
- 悪臭防止法（昭和 46 年法律第 91 号）
- 大気汚染防止法（昭和 43 年法律第 97 号）
- 騒音規制法（昭和 43 年法律第 98 号）
- 振動規制法（昭和 51 年法律第 64 号）
- 電波法（昭和 25 年法律第 131 号）
- 電気事業法（昭和 39 年法律第 170 号）
- 航空法（昭和 27 年法律第 231 号）
- 建設業法（昭和 24 年法律第 100 号）

- 警備業法（昭和 47 年法律第 117 号）
- 労働安全衛生法（昭和 47 年法律第 57 号）
- 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45 年法律第 137 号）
- 資源の有効な利用の促進に関する法律（平成 3 年法律第 48 号）
- 循環型社会形成推進基本法（平成 12 年法律第 110 号）
- 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成 12 年法律第 116 号）
- 国等における温室効果ガス等の排出の削減に配慮した契約の推進に関する法律（環境配慮契約法）（平成 19 年法律第 56 号）
- 文化財保護法（昭和 25 年法律第 214 号）
- 公共工事の品質確保の促進に関する法律
- 大阪府福祉のまちづくり条例（平成 4 年大阪府条例第 36 号）
- 豊中市土地利用の調整に関する条例（平成 16 年豊中市条例 31 号）
- 豊中市都市景観条例（平成 12 年豊中市条例 31 号）
- 豊中市環境基本条例（平成 7 年豊中市条例 29 号）
- 豊中市環境の保全等の推進に関する条例（平成 17 年豊中市条例 10 号）
- 大規模建築物の廃棄物等の保管場所等の設置及び届出等に関する規則（平成 7 年豊中市規則 39 号）
- 豊中市建築基準法施行条例（平成 12 年豊中市条例第 28 号）
- 豊中市建築基準法施行細則（昭和 43 年豊中市規則第 4 号）

上記以外で事業に関係する法令等についても遵守すること。

２）適用要綱・各種基準

- 学校給食実施基準（文部科学省）
- 学校環境衛生基準（同上）
- 学校給食衛生管理の基準（同上）
- 学校給食調理場における手洗いマニュアル（同上）
- 学校給食調理従事者研修マニュアル（同上）
- 調理場における洗浄・消毒マニュアル（同上）
- 食に関する指導の手引（同上）
- 学校給食における食中毒防止の手引き（独立行政法人日本スポーツ振興センター）
- 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）
- 集団給食施設の衛生確保に関する要綱（同上）
- 官庁施設の総合耐震計画基準（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 建築設計基準（同上）
- 建築構造設計基準（同上）
- 建築設備設計基準（同上）
- 公共建築工事標準仕様書（指針等含む）（建築工事編）（同上）
- 公共建築工事標準仕様書（指針等含む）（電気設備工事編）（同上）
- 公共建築工事標準仕様書（指針等含む）（機械設備工事編）（同上）
- 建築物解体工事共通仕様書（同上）
- 建築工事標準詳細図（同上）
- 公共建築設備工事標準図(電気設備工事編)（同上）
- 公共建築設備工事標準図(機械設備工事編)（同上）

- 公共建築工事積算基準（同上）
- 公共建築数量積算基準（同上）
- 公共建築設備数量積算基準（同上）
- 建築保全業務共通仕様書（同上）
- 建築保全業務積算基準（同上）
- 建設工事公衆災害防止対策要綱（建設省）
- 建設副産物適正処理推進要綱（同上）
- 建築工事監理指針　（国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 電気設備工事監理指針（同上）
- 機械設備工事監理指針（同上）
- 水再利用・雨水利用システム計画基準・同解説（同上）
- 建設工事公衆災害防止対策要綱（建築工事編）
- 建設副産物適正処理推進要綱
- 生コンクリート品質低下防止対策指針（豊中市）
- 建築工事監理一般事項（豊中市）
- ヒートアイランド現象緩和のための建築設計ガイドライン
- 豊中市開発指導要綱
- 豊中市環境配慮指針
- 安全衛生措置に関する事前評価実施要綱（豊中市）

上記以外で事業に関係する要綱・基準等についても遵守すること。

７．本事業用地の敷地条件等

１）事業用地の敷地条件

所在地	豊中市原田南２丁目 70 番１
敷地面積	7,210.17 ㎡
用途地域	準工業地域
防火・準防火地域	建築基準法第 22 条に定める指定地域
建ぺい率／容積率	60％　／　200％
隣接道路幅員	北側：6.9m～3.91m（認定幅員） 東側：10.6m～2.9m（認定幅員）
道路斜線制限	勾配：1.5　適用距離距：20m
隣地斜線制限	地上 31mを超える部分　勾配：2.5
航空法規制による制限表面	18.0m（－GL4.0m）　～　21.0m（－GL4.0m）
日影規制	なし
所有権者	豊中市

２）インフラ条件等

事業用地に関するインフラ整備状況は、選定事業者が各管理者等に適宜確認を行うこととする。

３）建築物・施設の条件等

建築基準法による用途	08340　工場（学校給食共同調理場）
緑化の基準	豊中市環境配慮指針による
都市計画制限	都市計画法第 29 条第１項第３号（及び同施行令第 21 条第１項第 26 号）に規定する公益上必要な建築物に該当

８．施設概要（本事業によって整備される施設及び運営等）

１）施設の供給能力

本施設は、一日当たり 9,000 食（食缶方式）の給食の供給能力を有する学校給食共同調理場とする。

２）施設規模

施設規模については、選定事業者の提案による。

３）施設の主要機能

本体施設：給食エリア、事務エリア

外構整備：植栽、駐車場、駐輪場、構内通路、門扉、フェンス、雨水排水処理施設、受水槽、防火水槽、除外処理施設、プレイロットなど

４）本施設の運営業務開始時期

平成 30 年３月（なお、給食センターの引き渡しは、平成 30 年２月 28 日（予定）とする。）

５）献立方式

- 副食３品：①汁物等、②主菜（揚げ物、焼き物等)、③副菜（和え物等)）に対応し、一日揚げ物と焼き物の２献立を提供できる。
- アレルギー対応食は運営開始後卵除去とし、段階的に６年目以降は卵・乳製品・小麦・魚介類・豆類まで除去数を拡大する予定である。

６）配送計画

①　学校給食センターからの配送

事業者の提案によるものとし、効率的な配送方式とする。

②　学校給食センター以外の配送

米飯・パン・牛乳については、学校給食センター以外の別の業者から配送する。

７）配送校とその位置

赤文字で記されたものが本事業における配送対象校である。

８）配送校及びクラス数等

事業開始時と事業終了時の各小学校の普通学級数､児童数及び教職員等数の推計値は表１－１のとおりである。ただし、配送校は将来的に見直すことがある 。

表１－１　事業開始時と事業終了時の配送対象校の学級数及び提供食数想定

将来推計値：平成 30 年				
学校名	普通学級	児童数（人）	教職員等数（人）	その他
克明小学校	13	399	36	6
桜井谷小学校	17	547	39	6
豊南小学校	10	252	29	6
南桜塚小学校	26	914	56	6
新田小学校	21	675	37	6
庄内小学校	7	199	29	6
千成小学校	12	318	33	6
北丘小学校	11	315	25	6
東豊中小学校	14	459	24	6
豊島西小学校	13	406	34	6
西丘小学校	19	671	39	6
高川小学校	10	261	29	6
少路小学校	27	907	50	6
寺内小学校	14	463	34	6
桜井谷東小学校	29	1,006	51	6
新田南小学校	17	534	36	6
小計	260	8326	581	96
合計	260			9003

将来推計値：平成 44 年				
学校名	普通学級	児童数（人）	教職員等数（人）	その他
克明小学校	10	291	29	6
桜井谷小学校	15	466	35	6
豊南小学校	9	188	26	6
南桜塚小学校	20	658	41	6
新田小学校	20	473	35	6
庄内小学校	6	180	25	6
千成小学校	10	262	28	6
北丘小学校	11	173	25	6
東豊中小学校	17	280	29	6
豊島西小学校	11	286	29	6
西丘小学校	16	411	33	6
高川小学校	9	193	26	6
少路小学校	24	748	45	6
寺内小学校	12	319	30	6
桜井谷東小学校	24	670	42	6
新田南小学校	16	448	35	6
小計	231	6046	513	96
合計	231			6655

９）各年度の食数推計

事業開始時から終了時までの提供食数の推移は表１－２のとおりである。

表１－２　各年度の食数変動

運営年度	平成 30 年度	平成 31 年度	平成 32 年度	平成 33 年度	平成 34 年度	平成 35 年度	平成 36 年度
児童数	8,326	8,318	8,230	7,974	7,719	7,463	7,207
教職員数	581	581	581	580	572	563	554
その他	96	96	96	96	96	96	96
合計食数	**9,003**	**8,995**	**8,907**	**8,650**	**8,387**	**8,122**	**7,857**

平成 37 年度	平成 38 年度	平成 39 年度	平成 40 年度	平成 41 年度	平成 42 年度	平成 43 年度	平成 44 年度
6,951	6,800	6,649	6,497	6,346	6,195	6,120	6,046
545	540	534	528	523	518	515	513
96	96	96	96	96	96	96	96
7,592	**7,436**	**7,279**	**7,121**	**6,965**	**6,809**	**6,731**	**6,655**

10）施設稼動日数

１年間で約 190 日の稼動を予定している。

第２　施設整備業務

１．総則

１）本業務において市が期待する事項

本施設は、ドライシステムを基本とし、HACCP の概念を取り入れ、確実な衛生管理に対応できる効率的な施設とする。

市は、施設整備業務において、民間の優れた技術・ノウハウ等を活用し、ライフサイクルコストを低減し、環境に十分配慮され、食育と情報発信機能を併せ持つ新センターが実現されることを期待する。

２．事前調査等業務

１）業務の内容

（１）事前調査等業務

- 選定事業者は、自らが必要と考える測量・地盤・地質等の各種調査業務、及び近隣に及ぼす影響等を選定事業者の責任において、適当な時期に実施すること。
- 選定事業者は、配膳室の改修可能性調査業務を行い、設計建設期間と開業日を考慮した上で選定事業者の責任において適切な時期に実施すること。
- 選定事業者が市に対して協力を求めた場合、市は資料・情報の提供等について協力する。

（２）各種許認可申請等業務及び関連業務

①　事前協議等

- 施設整備を円滑に実施するため、法規制に関する関係官公署への事前相談、協議を整地設計初期段階から行うこと。
- 市の関係部局（豊中市以外の関係官公署を含む）との協議・調整や必要となる申請や届出等を行い、協議・調整が整ったものの副本等を取りまとめ、市に提出すること。

②　申請等業務

- 事業・工事に伴い必要となる申請等について、関係法令、大阪府条例、指導要綱等による全ての手続きについてリストを作成すること。各申請等に当たっては、市に事前に説明を行い、市の確認を受けること。
- 選定事業者は、本事業の施設整備に必要となる諸手続を遅滞なく行うこと。
- 関係官公署との事前協議等において市の協力が必要な場合、市は必要に応じこれに協力する。
- 市が行う必要がある申請等の諸手続きに対しては、選定事業者は市の求めに応じて必要な協力を行うこと。
- 選定事業者は計画通知等、関係官公署への手続きの主体となり、資料作成を行うこと。なお、手数料は市で負担する。

③　交付金及び地方債申請等支援

- 選定事業者は、市が予定している「学校施設環境改善交付金」の交付申請及び起債等に必要な資料の作成を支援すること。支援内容は、交付金申請用および地方債申請用の設計図書及び積算書の作成支援（申請対象部分と対象外部分の区分け及び諸経費の按分表の作成等）、その他本事業に関連して市が必要とする申請等に関する支援などを想定している。

２）要求水準

（１）事前調査等業務

設計・建設等に当たり、円滑に業務が進捗するよう適切に必要な調査を適宜行うこと。また、事前調査等業務実施計画書を作成し、業務完了後、報告書を作成し市に提出すること。

（２）各種許認可申請等業務及び関連業務

各種申請等の手続きを円滑に行い、事業スケジュールに遅延が発生しないようにすること。併せて、各種申請許認可等の書類の写しを市に提出すること。

３．設計業務

１）業務の内容

建設予定地の解体・整地設計、及び（仮称）豊中市新・第２学校給食センターの設計を行う。

２）基本的な考え方

- ドライシステムを基本とし、HACCP の概念を取り入れ、確実な衛生管理に対応できる施設とする。
- 最大提供給食数に応じた作業空間があり、仕事の流れに応じて、作業が効率的に行えるよう、かつ、食材の受入、調理及び調理済み食品の貯蔵のための設備、装置及び機械器具等が適切に配置できるように設計すること。

３）施設等の設計の対象

- 基本設計
- 実施設計（解体・整地設計含む）
- 工事開始までに必要な関連諸手続き（各種申請業務など）
- 市の行う説明会等への協力

４）要求水準

（１）一般的事項

①　体制の整備と進捗管理

- 選定事業者は、設計業務の責任者と組織体制を着手前に市に書面にて報告すること。
- 具体の設計に当たっては、市の担当者等と連携を図り、業務の目的を達成するよう努めること。
- 市は、選定事業者に対し設計の検討内容について、いつでも確認することができるものとする。

②　設計業務期間

- 設計業務の期間は、本施設の運営開始時期に間に合うよう選定事業者が計画すること。
- 具体的な設計期間については、選定事業者の提案に基づき事業契約書に定める。なお、基本設計の業務完了時には、基本設計の内容を市担当部局に詳細に説明を行い、市の中間承諾を得て、実施設計を行うこと。また、実施設計の完成時にも再度詳細に説明を行い市の完了承諾を得ること。

③ 設計計画書の提出

・ 選定事業者は、必要に応じて現地確認等の事前調査を行った上で、事業全体実施工程表（ネットワーク工程表）を含む設計計画書（整地工事を含む）を作成し、市に提出して承諾を得ること。

④ 基本設計及び実施設計に関する書類の提出

選定事業者は、基本設計及び実施設計終了時には次の書類等を提出すること。

（ア） **基本設計**

- 設計図： 3部（A1：1部、A3縮小版：2部、原図：１部）
- 全体工程表(ネットワーク工程表)： 2部
- 基本設計説明書： 2部
- 構造計算資料： 2部
- 概算工事費内訳書： 2部（RIBC2使用）
- 施工計画図： 2部
- 施工計画説明書： 2部
- 調理設備リスト及びカタログ： 2部
- 調理備品リスト及びカタログ： 2部
- 什器備品リスト及びカタログ： 2部
- 要求水準との整合性の確認結果報告書： 2部
- パース（２葉、鳥瞰、外観)： 2部
- その他提案内容により必要となる資料： 2部
- 上記全てのデジタルデータ：ＤＶＤ等： 2部

（イ） **実施設計**

- 設計図： 3部（A1：1部、A3縮小版：2部、原図：１部）
- 全体工程表（ネットワーク工程表） 2部
- 実施設計説明書： 2部
- 構造計算書： 2部
- 工事費内訳書： 2部（RIBC2使用）
- 数量調書： 2部
- 設計計算書（構造・設備他)： 2部
- 調理備品リスト及びカタログ： 2部
- 什器備品リスト及びカタログ： 2部
- 施工計画図： 2部
- 施工計画説明書： 2部
- 要求水準との整合性の確認結果報告書： 2部
- 交付金申請関連図書： 2部
- 開発許可・計画通知書申請等関係書類： 2部
- その他提案内容により必要となる資料： 2部
- 上記全てのデジタルデータ：ＤＶＤ等： 2部

⑤　設計変更について

・　市は必要があると認める場合、選定事業者に対して、工期の変更を伴わず、かつ選定事業者の提案を逸脱しない限度で、本施設の設計変更を要求することができる。
・　設計の変更が法令の変更や市の責めに帰すべき事由による場合、当該変更により選定事業者に追加的な費用（設計費用及び直接工事費の他、将来の維持管理費等）が発生したときは、市が当該費用を負担するものとする。また、費用の減少が生じたときには本事業の対価の支払額を減額する。
・　インフレスライドを適用する場合には市と協議の上、建築費指数（一般財団法人建設物価調査会）等を利用して設計変更を行うことが出来る。

⑥　開発許可・建築確認等関係手続き

・　本施設は、都市計画法第 29 条第 1 項第 3 号に該当するため、原則として開発許可申請手続きは不要である。
・　本施設は、豊中市土地利用の調整に関する条例第 2 条 5 項の対象となるため、事前に市の関係部局(市以外の関係官公署を含む)との協議・確認、必要となる申請や届け出等を行い、協議・調整が整ったものの副本をとりまとめ、市に提出すること。
・　本施設に係る計画通知書は、豊中市長名にて行うが、市又は市と選定事業者との連名にて行う必要がある諸手続きについては、市の求めに応じて必要な協力を行うこと。
・　工事が完了した際は、完了検査を受け、検査済証の交付を受けること。

⑦　設計業務についての留意事項

・　関連する法規制等に関する関係官公署への事前相談並びに事前協議を基本設計初期段階から行うこと。
・　市民、地元住民等を対象として建物概要等の説明会を開催する場合には、市の求めに応じて協力を行うこと。
・　本事業の対象校について、市担当者と共に各配膳室（既設配膳室の面積拡張に伴う撤去及び配膳棚の新設等）やプラットホーム（プラットホームの床高さ、庇及び梁下高さの測定及び配膳車の対応状況等）の現況調査を行い、当該事業の遂行上必要となる事前改修等の内容を把握すると供にその概略設計を行うこと。なお、それに要する費用は本事業に含む。
・　本事業の対象校において、改修内容、新配膳方法の事前説明を市職員と協力して行うこと。また、説明用資料作成も行うこと。

（２）建築設計要求水準

①　施設に求める性能

本施設の性能は次の水準と同等以上とする。なお、ここに記載しない項目（火災・浸水・耐風・落雷等）については、「官庁施設の基本的性能基準」と同等の水準とする。また、災害時に避難する際の安全性を確保すること。

（ア）構造体耐震安全性の分類

本施設の建築構造体耐震安全性の分類は、「官庁施設の総合耐震計画基準」の、Ⅱ類とする。

（イ）非構造部材耐震安全性能の分類

本施設の建築非構造部材耐震安全性能の分類は、「官庁施設の総合耐震計画基準」の、

B類とする。なお、天井は建築基準法施行令第 39 条第 3 項の規定に基づく構造耐力上安全な構造方法を採用すること。

（ウ）設備の耐震対策

本施設の建築設備の耐震対策については、「官庁施設の総合耐震計画基準」の耐震クラスを、乙類とする。なお、「受水槽」、「熱源機器」、「電源設備」、「防災設備」は防災性に考慮し、それぞれ「重要水槽」、「重要機器」と位置付ける。

② 施設の構造及び耐久性に関する性能について

施設は、鉄骨造を基本とした構造とし、優れた耐久性を確保すること。また、資材、設備、機材等は、メンテナンス性や経済性等を考慮したものとすること。

③ 施設の意匠・形態・色彩

本施設の意匠・形態は、豊中市都市景観条例に基づき奇抜なものを避けること。

外壁は可能な限り長期間フリーメンテナンスで、省エネを考えた材料を選定すること。

④ 衛生管理に関する基本的事項

- ドライシステムを導入し、設備の配置、調理の作業工程や作業動線を工夫し、二次汚染を防止する対策を講じること。
- 作業動線の交差による相互汚染防止のため、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、それぞれ専用の前室を通過する構造とし、作業区分ごとに部屋を区分けすること。
- 汚染区域と非汚染区域に専用器具洗浄室を設置すること。
- 食材搬入口は、肉魚卵類と野菜果物類・一般物資等の納入時の相互汚染を防止できる構造とすること。
- 非汚染区域の空気清浄度を確保するとともに、汚染の原因となる結露の対策に配慮すること。

⑤ 調理に関する基本的事項

- より豊かでおいしい給食を安定的に供給できる施設・設備を導入すること。
- 副食３品：①汁物等、②主菜（揚げ物、焼き物等）、③副菜（和え物等））に対応し、一日揚げ物と焼き物の２献立に対応可能で、１日当たり 9,000 食の調理が安全、確実、衛生的に行える施設・設備を導入すること。
- 給食調理後２時間以内での喫食が可能となるよう、搬出入口の箇所数、配送車台数及び同車庫数、コンテナ関連諸室規模等を十分考慮すること。

⑥ 食物アレルギー対策に関する基本的事項

- アレルギー食等専用の調理室を設置し、アレルギー対応食の調理を行うこと。
- 最大 90 食が調理可能な規模とすること。
- アレルギー対応食は運営開始後は卵除去とし、段階的に卵・乳製品・小麦・魚介類・豆類まで除去数を拡大する予定である。
- 食材や配缶作業の動線に留意し、配送・配膳方式と整合した計画とすること。

⑦ 情報発信に関する基本的事項

- 調理工程を見学できる見学通路、見学窓等を設置すること。なお、見学通路の配置によ

って一部見学が不可能な室等については事業者の提案により、カメラを通してモニターより見学する等の工夫をすること。
・ 食育推進活動に利用可能な設備・機能を備えた研修室を設置すること。

⑧ 環境への配慮に関する基本的事項

・ 合理的・経済的に更新できる設備・機材を選定すること。
・ 太陽光発電やＬＥＤ型照明器具の導入、低公害車の導入、その他省エネルギー設備や再生可能エネルギーの利用について、豊中市環境基本条例に基づき積極的に取り組むこと
・ 再生品の使用等、省資源、廃棄物減量及びその他環境負荷の低減について、豊中市環境基本条例に基づき積極的に取り組むこと。
・ 客観的な環境配慮評価を得るため、CASBEE（建築物環境総合性能評価）のＡランク評価相当の計画を目指すこと。

⑨ 周辺への配慮に関する基本的事項

・ 防音・防振・脱臭対策等、周辺環境への配慮を行うこと。
・ 豊中市の条例等に基づく十分な緑化面積や緑化、樹木本数を確保すること。
・ 周辺の田畑、水路、道路状況等に配慮した、外構計画を行うこと。

⑩ その他、施設の機能に関する基本的事項

・ 身障者用駐車場、エレベーター、多目的トイレ等を設け、バリアフリーに配慮した施設とすること。
・ スムーズな移動が行えるように、アプローチ、人の動線、車の動線、サイン等を考慮したデザインとすること。
・ 建築設備及び調理設備の操作各部には、労働安全衛生法等を十分考慮し、誤操作を防ぐような措置を行うこと。
・ 事務室等が所定の機能を果たし、良好な執務環境を確保するため、音環境や部屋相互の音の影響に配慮すること。
・ 所定の用途に応じた照度の確保と、安全性、利便性に配慮した光環境を確保すること。
・ 食材の鮮度保持や作業環境維持など、各室の機能に応じた温湿度環境を確保するとともに、作業者の快適性と消費エネルギー削減に配慮すること。
・ 防虫、防鼠、防鳥などに配慮し、衛生環境の保全を図ること。
・ 日常の清掃、点検、保守作業などの維持管理業務が効率的かつ安全に行えるようにすること。
・ 当該敷地は航空機の進入路付近に位置しており、事務室、研修室等は適切に防音対策を考慮した部屋とすること。

（３）施設配置及びゾーニング計画

① 敷地内ゾーニング計画

・ 機器類の維持管理を行うための車両が、施設に容易にアプローチできる動線を確保すること。
・ 近隣への日照、騒音、振動、臭気の影響を防止するよう考慮すること。

②　敷地内動線計画

- （仮称）豊中市新・第２学校給食センター施設整備事業者選定準備業務委託に伴う周辺環境調査委託における交通量調査結果を参考（参考資料-20）に動線計画を行うこと。
- 適切な位置に出入口を設け、食材納入時、配送時、回収時の車両の錯綜が生じないよう安全性に配慮した計画とすること。
- 災害時の避難動線を適切に確保すること。
- 来客や業者等の敷地内への進入出に対する視認性を確保すること。
- 歩車分離を基本とし、人、車両等が円滑かつ安全に移動可能な計画とすること。

（４）施設内ゾーニング及び動線計画

- 給食エリアと事務エリアは明確な区分を行うこと。
- 給食エリアは、１階に配置することが望ましい。
- 各室へは最小限のルートをもってその機能を充足することができるようにし、かつ各室の特性を踏まえた上で動線分離を考慮した計画とすること。
- 食材の搬入から調理・搬出までの給食調理の流れ及び食品の流れに基づき、作業諸室への動線が一方向となるようにレイアウトを行うこと。
- 作業諸室の作業内容を検討し、清浄度区分に応じた区域に分類すること。給食エリアは、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区分し、各区域（清浄度区域及び同一清浄度における異なる作業区域）の境界には、隔壁、扉又は床面の色別表示等により、交差汚染のないよう配慮すること。
- 給食エリアにおける動線は、衛生基準に従い、食材の搬入、調理済みの食品の配送及び食器・食缶の回収までの一連の作業工程・作業動線を考慮した計画とする。また、調理作業従事者が汚染・非汚染作業区域に入る際には、前室を通る構造とし、前室にて靴を履き替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、埃等を取り除き、手指の洗浄、消毒等の衛生管理対策が可能な構造とすること。
- 食材搬入口は、肉魚卵類、野菜果物類、一般物資の最低３箇所を設置し、納入時の相互汚染を防止する構造とする。食材の搬入からその下処理までの作業を行う諸室についても、それぞれ独立した系統とすること。
- 配送、回収側の搬出入口は、配送、回収がスムーズに行えるよう、十分な箇所数を設け、それに対応した洗浄室、コンテナプールのレイアウトを行うこと。
- 廃棄物の搬出動線は、清浄度区分の区域ごとに搬出可能なものとし、清浄度基準の低い区域から高い区域への搬出ルートは避けること。
- 微生物等による汚染を極力避ける必要がある作業を行う区域は、他の区域から隔壁等により区画すること。
- アレルギー食調理室は、食材や配缶作業の動線に留意し、配送方式と整合した計画とすること。
- トイレは、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から３ｍ以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、トイレの個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。
- 事務エリアの共用部及び見学者等一般来場者の使用する諸室については、ユニバーサルデザインの向上を図ること。

（５）施設内の区域区分の考え方

衛生面・機能面等に支障がなければ施設の構成の変更も可とする（ただし、諸室の備えるべき基本的な機能は必要であると考えられるため、諸室を統合した場合等は、その機能がわかるように表記すること。）主要諸室区域区分は表２－１のとおりである。

表２－１　主要諸室区域区分

区分		区域	構成
本体施設	給食エリア	汚染作業区域	荷受室（野菜、肉・魚、一般物資）、検収室（野菜、肉・魚、一般物資）、食品庫・調味料庫、仕分室、冷蔵庫・冷凍庫、下処理室（野菜、肉・魚、一般物資）、洗浄室、器具等洗浄室、雑品庫、残菜庫、油庫、前室・準備室　等
		非汚染作業区域	煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物室、和え物室、アレルギー食調理室、コンテナ室、器具洗浄室、配送風除室、前室・準備室　等
		一般区域	搬入口、前室・準備室、調理員更衣室（男性・女性）、調理員休憩室（男性・女性）、調理員トイレ、回収用風除室　等
	事務エリア		事務室、廊下（見学通路）、研修室、倉庫、職員更衣室（男性・女性）、トイレ　等
	その他のエリア		出入り口、玄関ホール、EV、外来者トイレ、多目的トイレ、階段・通路、配送員控室、機械室、電気室、湯沸室　等
外構			植栽、駐車場、駐輪場、構内通路、門扉・フェンス、雨水排水施設、受水槽、防火水槽、除外処理施設　プレイロット等

（６）諸室の概要と留意事項

諸室等の要求水準を次に示す。

①　給食エリア

（ア）検収・下処理ゾーン

ア）食材搬入用プラットホーム

- 食材の搬入を行う。
- 食肉類、魚介類、野菜・果物類、泥付き野菜等による相互汚染を防止するため、それぞれ専用の搬入口に分ける。
- 搬入した食材が混在することのないよう十分な広さを確保する。
- 搬入時に想定される汁の飛散、泥跳ね等を考慮し、清掃性に配慮する。
- 検収室と明確に区分し、プラットホームの搬入口が開口しているときにはプラットホームから検収室への入口が開口しないなど、外部からの虫・砂塵等の進入を防ぐよう配慮する。

イ）検収室

- 食肉類、魚介類、野菜・果物類、アレルギー専用食材等をそれぞれの検収室で検収し、専用容器に移し替える。
- 検収する食材が動線上交差しない。
- 市職員の事務スペースを設ける。伝票等の一時保管ができるような机と電話機を設置する。

ウ）食品庫・調味料庫

- 調味料及び乾物類等を食材毎に適切な温度・湿度で保管又は保存する。
- アレルギー専用食材については、専用の食品庫・調味料庫に保管する。

エ）冷蔵庫

- 検収し専用容器に移し替えた食材毎に適温で冷蔵保管する。
- ①肉・魚加工品冷蔵庫、②肉用冷蔵庫、③野菜・果物・他加工冷蔵庫、④根菜類冷蔵庫に区分する。

オ）冷凍庫

- 専用容器に移し替えた食材毎に適温で冷凍保管する。
- ①肉・魚加工品冷凍庫、②野菜・加工品冷凍庫に区分する。

カ）皮むき室

- 野菜の泥を落とし、じゃがいもやにんじん等の皮を剥くための所要の仕様・設備を整える。

キ）下処理室

- 主に食肉類、魚介類、野菜・果物類、その他加工食品の下処理を相互汚染防止に配慮して行うための所要の仕様・設備を整える。

ク）容器・器具・運搬用カート等洗浄室

- 検収･下処理ゾーンの各室等で使用した容器･器具･運搬用カート等を洗浄する。

ケ）可燃物庫、不燃物庫

- 検収・下処理ゾーンで発生した包装材や空き缶等を一時保管するための所要の仕様・設備を整える。

コ）油庫

- 揚物機に使用する調理油を保存するための所要の仕様・設備を整える。

（イ）調理ゾーン

ア）野菜切裁室

- 野菜類を切裁、仕分けし、各調理室に送るための所要の仕様・設備を整える。

イ）揚物・焼物・蒸し物調理室

- 揚物、焼物及び蒸し物の調理を行い、配缶するための所要の仕様･設備を整える。
- 他の調理室との明確な区分を行う。

ウ）煮炊き調理室

- 煮物･炒め物･炊き物の調理を行い、配缶するための所要の仕様･設備を整える。
- 他の調理室との明確な区分を行う。

エ）和え物準備室

- サラダ・和え物等に使用する食材を加熱、冷却し、和え物室に送るための所要の仕様・設備を整える。
- 和え物室で使用する器具を洗浄するための所要の仕様・設備を整える。
- 他の調理室との明確な区分を行う。

オ）和え物用冷蔵室

- 和え物準備室で冷却した食品を冷蔵保管するための所要の仕様・設備を整える。

カ）和え物室

- 和え物準備室で加熱、冷却した食材を和え、配缶するための所要の仕様・設備を整える。
- 果物類を切裁し、配缶する。
- 和え物に使用する缶詰の開缶を行う。
- サラダ２品の調理、果物の切裁及びフルーツ缶の開缶を同時に行える広さを備える。
- 他の調理室との明確な区分を行い、高度な清潔度を確保する。

キ）アレルギー専用調理室

- アレルギー対応食調理ができる専用の調理室（最大 90 食程度対応）を設置し、所要の仕様・設備を整える。
- 対応アレルゲンを使用しない献立も含めて、アレルギー対応食を希望する児童に提供する全ての献立を調理できる広さ、仕様・設備を備える。
- 食材や作業の動線に留意し、アレルゲン混入・誤配の防止に配慮した仕様・設備とする。
- 他の調理室との明確な区分を行い、高度な清潔度を確保する。
- 配送との整合に留意する。

ク）容器・器具・運搬用カート等洗浄室

- 調理ゾーンで使用した容器・器具・運搬用カート等の洗浄を行うための所要の仕様・設備を整える。

（ウ）洗浄ゾーン

ア）食器具・食缶等（コンテナ）回収用プラットホーム

- 配送車両からコンテナを搬入する。
- プラットホームの搬入口が開口しているときには、外部からの虫・砂塵等の進入を防ぐよう配慮する。

イ）洗浄室

- 回収した残食を学校ごとに計量するための所要の仕様・設備を整える。
- 回収した食器・食缶・コンテナ等を洗浄するための所要の仕様・設備を整える。
- 菌やウィルス等で汚染されたと想定される食器等の洗浄にも対応するための仕様・設備を整える。

ウ）残渣庫

- 厨芥脱水機による減量化を行い、一時保管するための所要の仕様・設備を整える。また、計量するための所要の仕様・設備を整える。なお、市が別途調達を予定しているパン粉砕機の設置スペース（約 33 ㎡）を十分に確保すること。
- 残渣庫は、臭気等が漏れない構造で残渣等の搬出後容易に清掃が出来る仕上げを採用し、汚液を流せる側溝を設置すること。

（エ）配送・コンテナプールゾーン

ア）配送用プラットホーム

- 配送車両へコンテナを運び込むための所要の仕様・設備を整える。
- プラットホームの搬出口が開口しているときには、外部からの虫・砂塵等の進入を防ぐよう配慮する。

イ）コンテナ室

- 各調理室で調理品を配缶した食缶をコンテナに積込み、配送プラットホームに送るための所要の仕様・設備を整える。
- 洗浄した食器・食缶等を整理し、消毒保管するための所要の仕様・設備を整える。
- 洗浄したコンテナを消毒保管するための所要の仕様・設備を整える。

（オ）その他の区域

ア）汚染作業区域前室

- 汚染作業区域へ入室の際、靴及びエプロンを替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指を洗浄、消毒する。
- 汚染作業区域へ出入りする扉は、手を使わずに開閉できる構造とする。

イ）非汚染作業区域前室

- 非汚染作業区域への入室の際、靴及びエプロンを替え、作業衣に付着する毛髪、糸くず、ほこり等を取り除き、手指を洗浄、消毒する。
- 非汚染区域への入口と出口は別に設け、扉は手を使わずに開閉できる構造とする。
- 非汚染作業区域への入口には、エアシャワーを設ける。

ウ）調理従事者用トイレ

- 大便器はすべて洋式、シャワー式とすること。
- 用便前に調理衣を脱ぐことができるよう個別に脱衣スペースを設ける。なお、トイレと脱衣室をブースではなく、壁とドアで仕切り、衛生面に配慮すること。
- 便器周辺に個別に手洗いを設ける。

② 一般エリア

諸室の検討に当たっては、備品類の導入計画も踏まえて行う。なお、事業者専用部分の備品については、事業者の提案による。

（ア）豊中市専用部分

ア）市職員用事務室

- 市職員６名程度が事務を執る居室（36 ㎡程度以上）とする。
- 事業者用事務室と別にすること。

・ 空調設備、給湯設備や洗面所等を設ける。
・ 本室には市使用備品として事業者が以下を導入することとし、その配置（市が別途整備する事務備品を含む。）を考慮する。

名称	数量	単位	仕様等
多機能電話機	4	台	
印刷機	1	台	
冷凍冷蔵庫	1	台	120 リットル程度
電子レンジ	1	台	冷凍品の確認用として使用
ミーティングテーブル	1	式	テーブル１台、椅子４台

※ 市が別途整備する事務備品

名称	数量	単位	仕様等
事務机・椅子	6	台	事務机W1060×D730×H740
パソコン	6	台	
オフィス向け複合機	1	台	コピー・ＦＡＸ機能
プリンター	1	台	
書棚	6	台	W900×D400×H1850 程度

イ）応接室
・ 来客対応の応接室を設けること。
・ 本室には市使用備品として事業者が以下を導入することとする。

名称	数量	単位	仕様等
ミーティングテーブル	1	式	テーブル１台、椅子４台

ウ）市職員用更衣室
・ 事務室と別に男女別に更衣用のスペース（計 10 ㎡程度）を設ける。男女比は１：１～１：1.5 とする。
・ 別途洗濯乾燥室を設けない場合は、洗濯機の設置に必要な水道栓や洗濯パン、排水口を設置する。
・ 本室には市使用備品として事業者が以下を導入することとし、その配置を考慮する。

名称	数量	単位	仕様等
ロッカー	6	人分	W400×D600×H1800 程度とし、男女別に分けて配置

エ）研修室
・ 見学者の視察対応、研修、会議等を行うための室とし、見学者、市職員、事業者を対象とする。
・ 100 名程度を収容できる広さとする。
・ 試食に対応できるよう考慮すること。
・ 机、椅子等を収納するスペースを確保すること。

・ 移動間仕切りにより、分割使用が可能とする。
・ 本室には市使用備品として事業者が以下を導入することとし、その配置を考慮する。

名称	数量	単位	仕様等
折りたたみ机	20	台	W1800×D600×H740 程度
椅子	100	脚	スタッキングチェア（収納台車含む）
映像・音響設備	1	式	マイク、プロジェクター、スクリーン、モニター、DVD 再生機、ホワイトボード

オ）見学通路
・ 見学者の動線は、食材や調理員等の動線から隔壁、ガラス等で完全に分離されていること。
・ 見学者通路の配置は、給食調理の作業の妨げにならないよう、配慮すること。
・ 学校給食の調理の状況等を幅広く見ることができるよう計画すること。全てを見渡すことができない場合は、カメラ等の利用も可とする。
・ 調理室側のガラス面は、破損・崩落等の危険の及ばないようにすること。
・ 見学者が利用する廊下に障害者対応の手摺りを設けること。
・ 食育関連の情報提供を行う展示スペースを設けること。

（イ）共用部分

ア）玄関
・ 外来者の動線も考慮した配置・動線並びに規模とする。
・ 外来者用の下足箱（48 足分）及びスリッパ（120 足分）を用意する。

イ）事務従事者及び来客共用トイレ
・ 市職員及び事業者事務従事者並びに来客が使用する。
・ １階及び２階の両方に設置する。
・ 女性用について特に配慮しながら、必要数設置すること。

ウ）多目的トイレ
・ 障がい者が利用可能なものとする。なお、大阪府の福祉のまちづくり条例を遵守した設計とすること。

（ウ）事業者専用部分

ア）事業者用事務室
事業者社員が事務を執る居室とする。なお、市職員用事務室と近いところに設置すること。

イ）事業者用更衣室
事業者社員が使用する。

ウ）休憩室
事業者社員が使用する。

エ）機械室・電気室

（エ）その他付帯設備

ア）資源物置場及び廃棄物置場

廃棄物等の飛散・流出や周辺への悪臭拡散を防止する。

イ）残渣回収車駐車スペース

ウ）厨芥処理システム

残飯、調理くずを粉砕し、脱水処理する

（７）インフラ設備との接続

事業用地に関するインフラ整備状況は、選定事業者にて各管理者・供給事業者等に適宜確認を行うこととする。

また、引き込み方法や接続箇所等は、各管理者・供給事業者等と調整すること。原則として敷地内のインフラ整備及び敷地外からの引き込み作業は本事業に含む。敷地外で別途必要となるインフラ整備に関して負担金が生じる場合は市で負担する。

敷地内にある既設桝は全て撤去し、連絡管等は下水道管理者の指示に従い適切に撤去、閉塞等を行うこと。

（８）敷地周辺関連施設整備

本事業において周辺関連施設整備工事は、各施設管理者との協議内容に従って行うものとし、当該費用は本事業費に含むものとする。道路の現況図については参考資料 - 2 を参照すること。

- 敷地東側水路に架かる既設通路橋に関しては撤去を行い、既設水路肩の現況復旧を行うこと。人、自転車用の新設通路橋を設ける場合には、各管理者と協議を行うこと。
- 敷地東側市道勝部利倉線には細街路計画（計画幅員 12m）があり、地番 70-2 が道路後退敷地となるため、境界における側溝整備を含めた、道路敷地の整備を行うこと。なお、詳細については道路管理者と協議を行うこと。
- 敷地西側については、敷地外側に沿って現場打ち道路側溝を設けると共に、水路肩に転落防止柵（一部開閉式）を設置し、側溝と水路構造物までの間を舗装し道路形態として整備すること。また、道路の回転帯を敷地内に設けること。なお、詳細については道路管理者と協議を行うこと。

（９）設備設計要求水準

①　全体的一般事項

- 設備計画は選定事業者の提案による。ただし、9,000 食規模の施設として対応できる設備とすること。
- 省資源・省エネルギーを考慮した高効率な設備を採用すること。
- 将来における修繕・更新を考慮し、メンテナンス性の良い仕様・工法を採用すること。
- ライフサイクルコストの縮減を考慮すること。
- 施設の防災機能や災害時のライフライン（水・電力・ガス）の確保に配慮した計画とすること。
- 省エネルギー化を図るため、外壁や屋根などの仕様・工法等について十分検討すること。

② 電気設備に関する事項

（ア）一般事項

- 事業者用事務所に集中管理パネル（防災設備の監視、エレベーターの運転監視、電灯・空調の運転・停止、空調の温度調節など）の主機を設置するが、市職員用事務室にも同機能を有する副機を設置すること。
- 環境に配慮し、エコマテリアル電線等を採用すること。
- 衛生面に配慮しつつ、可能な室・エリアには自然採光を積極的に取り入れる等、照明負荷の削減について配慮した計画とすること。
- 設備の省エネルギー・省資源化に配慮すること。
- 更新性、メンテナンス性を考慮し、容易に保守点検、改修工事が行えるよう計画すること。 将来の電気機器及び電気容量の増加の可能性があることを踏まえ、受変電設備、配電盤内に電灯、動力の予備回路を計画すること。

（イ）設備項目

ア）電灯・コンセント設備

- 照明器具、コンセント等の配管配線工事及び幹線工事を行う。非常照明、誘導灯等の防災設備は、関連法令に基づき設置すること。
- 高効率型器具、省エネルギー型器具等の採用を積極的に行うこと。
- 照明器具は、付着する塵埃等が清掃しやすい衛生面に配慮した器具を選定すること。
- 照明は、食品の色調が変わらないようなものとすること。
- 殺菌灯を調理室等必要な室に設置すること。
- 荷受室・検収室は、作業台面で 500 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備とすること。
- 調理に関する諸室（下処理室、上処理室、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物室、和え物室、アレルギー専用調理室）は、作業台面で 500 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備とすること。
- コンテナ室・配送用プラットホームは 200 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備とすること。
- 事務室、研修室の執務諸室は、机面で 750 ルクス以上の照度を得ることができる照明設備とすること。
- 休憩室、トイレ及び廊下等は床面で 200 ルクス以上の設備とすること。
- 給食エリアの照明器具には、電球等の破損による破片の飛散を防止する保護装置（カバー付、飛散防止フィルム付等）が設けられていること。
- 蒸気や湿気が発生する場所に設置する照明器具は、安全で耐久性のあるものとすること。
- 高所にある電球等は、交換等が容易に可能となる計画とすること。
- 水を扱う諸室に設置するコンセント設備には、漏電対策に十分留意すること。
- 調理場内の移動式厨房機器類の電源は、安全衛生面に配慮しながら、移動や清掃の妨げとならないよう設置すること。

イ）受変電・発電設備

- 受配電設備はメンテナンスに配慮した計画とすること。
- 施設全体の使用電力量が容易に確認できるよう、メーターの設置を行う。また、市職員事務用とその他用の使用電力量が把握できるよう子メーターを設置する。なお、光熱水費は、市職員事務用も含め、全て事業者の負担とする。
- 防災用非常電源は関連法令等に基づき設置する。
- 電気室や自家発電設備は、関係法令を遵守し、設置する場合には災害時においても機能を維持できる場所に設置する。

ウ）通信・情報設備

- 使用する電話回線は４回線以上（内、市職員用事務所で３回線使用。）として整備すること。
- 市職員用 FAX は専用１回線を設けること。
- 給食エリア内の各諸室間及び事務室、研修室とそれぞれ直接通話が可能なビジネスフォンを導入すること。
- 事務室、研修室に有線 LAN の導入及びインターネットの閲覧等が可能なように、情報コンセント及び配管配線工事を行うこと。
- 市職員用事務室に設置する電話機は、外線、建物内内線の全てに使用可能なものとし、３台以上設けること。
- 外部から光ケーブル等を市事務室に引き込むための空配管を２本以上設置すること。
- LAN 技術の革新に対応するため、配線交換の容易な計画とすること。
- LAN は建物各室に１か所以上引き込むこと。

エ）情報表示設備

- 事務室、給食エリア内で作業を行う各室（冷蔵庫、倉庫類を除く）、研修室、休憩室、外部４箇所（玄関ホール、搬入口、配送風除室、回収風除室の各々の付近）に正確な時刻を表示する時刻表示装置を設置すること。また、電子チャイム等の機器と連動させること。
- プログラムタイマー・電子チャイム等の機器を施設内に設けること。

オ）拡声設備

- 事務室から場内・場外への放送が可能な設備を設置すること。
- 設置する機器は、高温多湿な環境に十分耐えるものとすること。
- 洗浄室などは、機器の騒音に留意すること。

カ）誘導支援設備

- 施設の玄関にはインターホン設備等を設けること。
- 多目的トイレに押しボタンを設け、異常があった場合、表示灯の点灯・警報及び事務室にて発報するようにすること。

キ）テレビ共同受信設備

- テレビ共同受信設備は、事業者の判断で適宜設置する。

ク）　防犯・モニタリング用カメラ設備

- 防犯性を考慮し、施設出入口、施設内建物周囲、建物出入口等にカメラの設置を行い、自動録画可能なシステムを導入すること。なお、自動録画の仕様は、画質：標準 48ｋB、録画レート：２ips、録画日数 31 日程度以上とする。
- 事業者における作業モニタリングを目的とし、主要な調理作業室におけて作業状況が確認できる位置にカメラの設置を行い、事業者用事務室にモニターを設置する。市職員用事務室においても、同様の映像が確認できるモニターを設置する。また、アレルギー対応調理室については、さらに上記と同じ仕様の自動録画システムを導入し、必要に応じて録画内容を市に提出できる体制を確保する。なお、カメラを設置している場所にて作業に従事する者からは、あらかじめ書面（様式は任意）により、撮影されることに対する同意を得ること。
- 敷地西側等で、死角となる部分は特に防犯性を考慮して監視カメラを付けること。

③　機械設備に関する事項

（ア）一般事項

- 省エネルギー、省資源を考慮した設備とすること。
- 更新性やメンテナンス性を考慮し、容易に保守点検や改修工事が行えるよう計画すること。
- 設備・機器類は、操作の容易性を確保すること。

（イ）換気・空調設備

- 給食エリアにおける水蒸気及び熱気等の発生する場所には、強制排気設備を設けること。
- 調理室及び洗浄室に設置する換気・空調設備は、結露対策を施した構造とすること。
- 給食エリアには、適当な位置に、新鮮な空気を十分に供給する能力を有する換気・空調設備を設けること。
- 外気を取り込む換気口には、汚染された空気及び害虫等の侵入を防ぐため、フィルター等を備えること。なお、フィルター等は、洗浄、交換及び取り付けが容易に行える構造とすること。
- 換気・空調設備は、少なくとも１日１回給食エリア（下処理室、煮炊き調理室、揚物・焼物・蒸物室、和え物室、洗浄室など湿気の発生が想定される部屋とする。）の床を乾燥させる能力（１日の作業終了後、清掃を行い、その後、換気・空調設備にて室内の湿気分を除去する能力）を有していること。
- 換気・空調設備は、清浄度の低い区域から清浄度の高い区域に空気が流入しないように設置すること。
- 換気ダクトは、断面積が同一で、直角に曲げないようにし、粉塵等が留まらない構造とすること。
- 空調設備による各室の温湿度の設定については、「学校給食衛生管理の基準」に則して設定を行うこと。
- 事務室、研修室、休憩室、更衣室、運転手控室には、冷暖房可能な空調設備を設置すること。

・ 給食エリアからの排気による蒸気、煤煙、臭気が周辺地域や建物内の各室に悪影響を及ぼさないように、適切な対策を行うこと。
・ 屋外にダクト類や空調機器類を露出する場合には、防錆性に配慮すること。

（ウ）給水・給湯・給蒸気設備

・ 飲料水及び80℃以上の熱湯を十分に供給しうる設備を適切に配置すること。
・ 給水・給湯供給配管はコンクリート埋設部分を含め、防錆に配慮した材質の管を用いること。
・ 冷却水のパイプその他の供給パイプで、水滴が発生しやすい部分は断熱被覆を行うなど、水滴による汚染を防止するための措置をとること。
・ 受水槽は、給水量が不足しないような容量とし、不浸透性の材料を用い、かつ密閉構造で施錠可能とし、緊急遮断弁、防災用バルブなど所定の機能を有する仕様とすること。
・ 受水槽を設置する場合の出水口は、先に入った水の滞留を防ぐため、タンクの底部に説けること。
・ 受水槽はフリーメンテナンスに優れた材質のものを選定すること。また、外部面は、防眩性能を有すること。
・ 飲料水以外の水を使用する場合は、独立したパイプで送水し、パイプにその旨を注意書きし、色分け等により区分を明確にすること。なお、本施設には、井戸水は使用しないこと。
・ 食品に直接接触する蒸気及び食品と直接接触する機械器具の表面に蒸気を使用する場合は、飲料水を使用する。また、給蒸気設備がボイラーである場合は、使用する化合物が残留しない機能を有し、その配管には濾過装置を設置すること。
・ ボイラー及び受電設備等のユーティリティー関連機器は、施設内の衛生上支障のない適当な場所に設置され、それぞれ目的に応じた十分な構造・機能を有すること。
・ 受水槽内は、常に汚れ及び錆が認められないようにしておくこと。
・ 給食エリア等の給水栓は、直接手指で触れることがないよう、レバー式（又は足踏み式、自動式）とすること。

（エ）排水設備

・ 調理室内の排水を場外に排出する配管は、排水処理施設に接続されていること。よどんだ水や排水処理施設からの逆流を防止するため、十分な段差がつけられていること。
・ パイプに物が詰まった際の処置方法に配慮し、メンテナンス性を確保すること。
・ グリストラップを設ける場合には、防臭蓋とし、かつ、床面の水や砂塵等が流入しない構造とすること。
・ 汚染区域の排水が非汚染区域を通過しない構造とすること。
・ 冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップからの排水管は、専用の配管で、調理室外へ排出できる構造とすること。
・ 排水処理施設は臭気・騒音等に留意すること。厨芥処理システムやボイラー排水など処理すべき水の性質を考慮し、適切な仕様とすること。

（オ）排水溝

排水溝を設ける場合は、次の構造とすること。

- 排水溝の内部は塗膜材を用いて平滑処理を施すなど、ごみや食材が溜まらないようにすること。
- 調理場の排水溝の側面と床面の境界には、適切なアールを付けること。
- 鼠及び昆虫等の侵入防止及びごみの流出防止のために、外部への開口部近くに網目の大きさの異なる耐酸性及び耐熱性を有するカゴを設置すること。
- 排水処理施設への開口部は、格子状の蓋を備えること。
- 排水溝、排水ますの蓋は、軽量で扱いやすい材料を選定すること。

（カ）衛生設備

- 調理室の各区画の入口及び必要な箇所に、従業員の数に応じた手洗い場を設置すること。
- 手洗い設備には、温水が供給され、手を使わずに操作できる蛇口、手指の殺菌装置、個人用爪ブラシ置場、使い捨てペーパータオルホルダー、石けん液・消毒用アルコール用ポンプ等及び足踏み開閉式のごみ箱を設置すること。
- 手洗い設備の排水が床に流れないようにすること。
- 外来者用トイレ等は、高齢者・身障者等が使いやすく、また衛生器具全般について節水型の器具を採用すること。
- 大便器は洋風便器とし、温水洗浄式便座とすること。
- 小便器は原則として低リップタイプとすること。
- トイレに設ける全ての衛生器具は、手指を器具に触れずに操作可能なものとすること。

（キ）昇降機設備

- 施設が２階建てとなる場合は、バリアフリー対策としてエレベーターを、また、研修室に給食を運べるよう必要に応じて小荷物昇降機を設置すること。
- エレベーターの仕様は、関連諸法令や大阪府の福祉のまちづくり条例等に基づいた仕様とすること。
- また、内部を事務所から監視できるように監視カメラ等を設置すること。

（ク）防虫・防鼠設備

- 出入り口は二重扉や昆虫等を誘引しにくい照明灯を設置するなどして、昆虫、鼠等が施設内に侵入しない構造とすること。
- 吸気口及び排気口に備える防虫ネットは、格子幅 1.5 ㎜以下のものとすること。

（ケ）洗浄・殺菌用機械・清掃器具収納設備

- 衛生上支障がない位置に収納場所を設けること。
- 洗浄・殺菌設備は、不浸透性・耐酸性・耐アルカリ性の材質のものとすること。
- 靴の底・側面及び甲の部分が殺菌できる設備とすること。

（コ）消防・防災設備

- 敷地内、施設建物内監視制御・防災設備については、法令に基づいて設置するほか、

その設備が本来持つ能力、機能を十分発揮できるような位置、数量を計画し、整備すること。

- 敷地内に約 60ｔ以上の防火水槽を設置するが、敷地境界付近に取水口を設け外部から点検できるようにすること。

(10) 仕上げ計画

① 仕上げの基本的な考え方

- 仕上げ計画に当たっては、豊中市都市景観条例に基づき周辺環境との調和を図るとともに、維持管理についても留意したフリーメンテナンスで清掃しやすく管理しやすい施設となるように配慮すること。
- 仕上げ材料の選定に当たっては原則として、「建築設計基準及び同解説」に記載される項目の範囲と同等以上とすること。
- 室内の空気環境に十分留意すること。
- 施設内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計、湿度計を設置すること。

② 外部仕上げ

- 長期間フリーメンテナンスで断熱性能を有する材料を選定すること。
- 鼠類及び昆虫類の侵入及び棲み着きを防ぐ構造とすること。
- 壁や庇裏等に鳥類が留ったり、住み着きを防止する構造とすること。
- 搬出入を行うプラットホームにはシャッター等を設け、配送口にはドックシェルターを設けること。

③ 内部仕上げ

- 長期間フリーメンテナンスで断熱性能を有する材料を選定すること。
- 室内の上方は、明るい色を基調とすること。
- 床は、不浸透性、耐摩耗性、耐熱性、耐油性、防滑性があり、かつ平滑で清掃が容易に行える材料・構造とすること。
- 天井、内壁は、耐水性、抗菌性、防かび性のある材料を用い、隙間がなく平滑で清掃が容易に行える構造とし、台車類、コンテナ類等の接触の恐れのある部分には、破損防止のためのコーナーガード、ストレッチャーガードを設けること。床面から概ね 1.0ｍまでの内壁は、不浸透性材料を用いること。
- 給食エリアの扉は、耐水性、防錆性、耐久性に配慮し、ステンレス製又はアルミ製などの鋼製建具とすること。
- 前室と汚染区域・非汚染区域の往来動線に位置する扉及びカート、コンテナ類の動線上に位置する扉は、自動ドアとすること。
- 内壁と床面の境界にはアールを設け、清掃及び洗浄が容易に行える構造とすること。
- 高架取付けの設備（パイプライン、配管及び照明器具等）や窓枠などは、塵埃の溜まりにくい構造とすること。
- 外部窓や見学窓などに用いるガラスは、破損や飛散防止に配慮したものとすること。
- 開閉できる構造の外窓には、取り外して洗浄できる網戸等を設置すること。
- 窓や照明器具等には、落下防止措置を必要に応じて設けること。

④ 建築材料等

- 建築材料は、可能な限り揮発性有機化合物の少ないものを使用すること。
- 建物引渡し時の「化学物質の室内空気中の濃度測定要領」に基づき室内のホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物等の濃度測定は、「建築工事監理指針」及び「公共建築工事標準仕様書」に準じるものとすること。
- 選定事業者は、各室内化学物質の空気中濃度が「文部科学省」の学校環境衛生基準に基づく基準値以下であることを確認した上で引渡しをすること。

⑤ 給食エリアに関する特記事項

- 各区域の境界には、隔壁、扉又は床面の色別表示等により、交差汚染が生じないよう配慮すること。
- 壁及び扉等によって、給食エリア以外の各諸室から区画されていること。
- 各室の扉は、密着性の良い状態であること。
- 天井は、清掃しやすいように、隙間がなく、かつ平滑であること。
- 吸気口又は排気口を有する場合は、防虫ネットが備えられていること。
- 給水管、排水管、給電コード、冷却装置を有する場合の冷媒チューブを通す壁の貫通部分は、防鼠・防虫のために隙間がない構造であること。

⑥ 事務エリアに関する特記事項

- 事務職員及び外来者用の諸室、廊下、トイレ等は、バリアフリーに配慮すること。
- 事務室は、机の配置換えの電源及び通信ケーブル等の移設に支障がでないよう、フリーアクセス床等の対応を図ること。

(11) 外構計画

① 基本的考え方

- 外構計画に当たっては、当該敷地の形状や隣接地等の状況を十分に考慮すること。
- 施設及び設備の適切・効率的な運営（給食及び維持管理）ができ、防犯上からも十分配慮すること。
- 建物の周囲は、環境美化上からも清掃しやすい構造とし、雨水による水溜まりや塵埃の発生を防止するため、適切な勾配をとり、舗装等を行うこと。
- 美観に配慮したものであること。
- 車と人の動線をできるだけ交錯しないよう配慮した計画とすること。
- 敷地内警備システムの設置可能な設備設計を行うこと。

② 出入り口・構内通路等

- 食材搬入車及び給食配送車の動線は、外来者車両の動線に配慮すること。
- 車両出入り口は北側に計画し、東側からの車両の出入りは不可とする。
- 車両出入り口は、トラック等の搬出入が安全かつ円滑にできる場所・形状とすること。
- 車両出入り口は、近隣建物から離すと共に、道路交差部から離れた位置に計画し、通行車両等の安全を考慮した見透視を確保するために３ｍ×３ｍの隅切りを設けること。
- 上記の他、出入り口の位置、箇所数、幅、切り下げ、舗装の復旧等、道路との取り付けに係る事項（敷地外も含む）について、道路管理者等と十分に協議を行い、安全に配慮した計画とすること。
- 構内通路を、通常及び非常時の通行に支障がでないよう、適切な幅員及び勾配により設

置すること。

③ 雨水排水

- 雨水は豊中市環境の保全等の推進に関する条例に基づき、敷地内の雨水桝は浸透桝の採用や雨水貯留槽を設けて植栽等の散水として再利用を行うなど、流出抑制を行った上で、適切に接続処理すること。（処理方法、処理量については、市の関係部局と協議し決定すること。）
- 敷地外への雨水の流出量の抑制を目的として、敷地内に貯留量約 70ｔの雨水抑制施設を設置すること。なお、詳細については市の関係部局と協議すること。
- 敷地内に設ける排水溝及び暗渠は、トラップなどを設け、鼠類・昆虫類等が侵入・発生しにくい構造とすること。

④ 植栽

- 敷地内の緑地は、「豊中市環境配慮指針」などに基づく指導に従い、可能な限り確保すること。ただし、衛生管理に配慮した配置にすること。
- 病害虫被害を生じにくい樹種を選定すること。

⑤ 防犯灯・構内灯

- 施設の運営上必要となる構内灯、及び、夜間における不法侵入を防止する等施設の保安管理上必要となる防犯灯を適切に設置すること。

⑥ 門扉・フェンス等

- 敷地外からの人の侵入を防ぐよう配慮し、かつ圧迫感の少ないものとすること。
- 豊中市都市景観条例に基づき、防犯性への配慮から、透視可能なフェンス等視認性を妨げることのない材料・形状とすること。
- 周辺との景観に配慮した景観形成に寄与するものとすること。
- 必要となる十分な強度を有した材質とすること。
- 正門となる門の脇又は建物エントランスに、郵便ポストを設けること。

⑦ 駐車場

- 来客用・官庁車用駐車場として 10 台（うち 1 台は身障者用）程度とし、身障者用駐車スペースは、施設の出入り口付近に設けること。
- 事業者用従事員駐車場は、必要に応じて場外で適宜確保すること。
- 見学者が敷地内で降車し、見学の間バスを駐車できるスペース（大型バス 1 台分）を確保すること。

⑧ 駐輪場

- 自転車・バイクの駐輪スペースは、想定される従業員数分と市職員分を確保すること。

４．建設業務・工事監理業務

１）業務の内容

選定事業者は、次の内容の業務を行う。

（１）本施設の建設業務

本体施設及び付帯施設の建設を行う。

- 工事計画策定
- 着工前業務
- 家屋調査（事前、事後）
- 建設工事（解体・撤去及び整地工事を含む）

（２）本施設の工事監理業務

本体施設及び付帯施設の工事監理を行う。

２）基本的な考え方

事業契約書に定める期間内に、本施設の建設工事を実施する。工事監理者は、適切な監理を行うとともに、選定事業者を通じて本工事の監理状況を定期・随時市に報告すること。

- 本施設の建設及び調理備品等の整備のために必要となる業務は、事業契約書において市が実施する業務を除き、選定事業者の責任において実施すること。
- 建設にあたって必要となる官公署との協議に起因する遅延については、選定事業者が責任を負うこと。
- 原則として、工事中に第三者に及ぼした損害については、選定事業者が責任を負うものとするが、市が責任を負うべき合理的な理由がある場合には、市が責任を負う。
- 市は最新版の公共建築工事標準仕様書、公共建築設備工事標準仕様書（電気設備工事）、公共建築設備工事標準仕様書（機械設備編）に基づき、選定事業者に対して指示や必要書類の提出を求めることができる。

３）要求水準

（１）基本事項

①　一般事項

- 選定事業者は、関係諸法令を遵守し、関連要綱、各種基準等を参照して適切な施工計画を策定し、その他必要な書類とともに市に提出すること。
- 工事は原則として、日曜日及び国民の祝日に関する法律（昭和 23 年法律第 178 号）に規定する休日には行わないこと。

②　業務期間

本施設は、調理備品等の搬入等を含め、平成 30 年２月末までに工事が竣工すること。

③　業務期間の変更

不可抗力又は選定事業者の責めに帰すことのできない事由により、工期の延長が必要となった場合は、延長期間を含め市と選定事業者が協議して決定すること。

（２）着工前業務

①　準備調査

- 当該建設工事に係わる計画通知書に伴う各種申請書等の諸手続きは、事業スケジュールに支障が出ないように実施すること。併せて、各種届出、申請、許認可等の書類の副本・写し等を市に提出すること。
- 敷地内に現存するものに手を加える（撤去、伐採を行う等）際には、事前に市及び関係機関に確認を行い、届出等手続きが必要な場合には滞りなく行うこと。なお、それに要する費用は本工事に含む。
- 既設敷地境界標は工事着工前に測量にて確認を行うこと。また、工事に伴い損傷等を与えた場合は本事業者の費用にて復元すること。

②　工事書類の提出

選定事業者は、建設工事着工前に詳細工程表を含む次の書類を市に提出して、確認を得ること。書類は市の工事書類を用いること。当該書類は、建設企業が工事監理者の承諾を受けてから提出・報告すること。

【着工時の提出書類】

- 工事実施体制：　2部
- 工事着手届：　2部
- 主任技術者等通知書（経歴書を添付）：　2部
- 現場代理人及び監理技術者届（経歴書を添付）：　2部
- 社内組成表：　2部
- 現場係員編成届：　2部
- 下請業者一覧表：　2部
- 実施工程表（ネットワーク工程表）：　2部
- 総合仮設計画書：　2部
- 工事記録写真撮影計画書：　2部
- 施工計画書：　2部
- 請負代金内訳明細書（RIBC2）：　2部
- 損害保険証（写し）：　2部
- 主要資機材一覧表：　2部
- 主要機器材製作者通知書：　2部
- その他提案内容により必要となる資料　2部
- 上記全てのデジタルデータ：ＤＶＤ等　2部

（３）建設期間中業務

①　建設工事

工事施工に当たっては、次の事項に留意すること。

- 選定事業者は、各種関係諸法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画に従って、本施設の建設工事を実施すること。また、選定事業者は工事現場に工事記録を常に整備すること。
- 工事を円滑に推進できるように、施工状況の詳細な把握と説明及び協力企業間、市との調整を十分に行うこと。

- 選定事業者は、本施設の建設工事における工事監理者を通じて工事の進捗や監理の状況を市に毎月報告書を提出するほか、市に施工の事前説明及び事後報告を行うこと。
- 市は、選定事業者が行う工程会議に立会うことができるとともに、いつでも工事現場の施工状況の確認を行うことができる。（市が工程会議に立会う場合や工事現場の施工状況の確認を行う場合は、事前に連絡を行う。）
- 近隣及び工事関係者の安全確保と環境保全に十分配慮し、工事中における本施設の近隣住民等への安全対策については万全を期すこと。
- 建設工事に必要な電気・水道等は、建設工事・事業スケジュールに支障が出ないよう、選定事業者の責任において調達を行うこと。
- 工事車両が現場に出入りする場所には、交通誘導員を必要人数配置する等、安全に留意すること。
- 現状敷地の構造物等を解体・撤去すること。なお、現状敷地の状況については参考資料－３を参照
- 航空法による制限表面について留意すること。参考資料－６を参照
- 現状敷地の整地にあたっては、工事開始までに地盤の安定を図るとともに、敷地内に植生又は放置されている樹木について、伐採・伐根、撤去を行うこと。ただし、選定事業者の提案により本施設の植栽計画に利用する場合は、移植、存置を可とする。また、航空法による高さ制限や施工性を考慮した上、可能な限り残土処分量を削減するよう計画すること。
- 工事に伴う騒音、振動、悪臭、粉塵、地盤沈下等については、周辺環境に及ぼす影響を勘案し、影響を最小限に抑えるよう十分な対策を行うこと。
- 工事により発生した廃棄物などについては、法令の規定に基づき適切に処理、処分し、再生可能なものについては、積極的に再利用を図ること。また、廃棄物が適切に処分されたことを証明するマニフェスト等の証明書（写し）を提出すること。
- 隣接する建物や道路などに損害を与えないよう留意し、工事中に汚損・破損をした場合の修繕及び補償は、選定事業者の負担において行うこと。
- 工事により、周辺地域に水枯れなどの被害が発生しないよう留意するとともに、万一発生した場合には、選定事業者の責任において対応を行うこと。
- 工事完了時には施工記録を用意し、市の確認を受けること。

②　工事監理業務

- 選定事業者は、工事監理企業より、工事監理者（建築基準法第５条の４第２項の規定による工事監理者をいう。以下同じ。）を配置し、組織体制と合わせて着手前に市に報告すること。
- 工事監理者は、建設業務が設計図書及び本要求水準書等に基づき、適切に行われていることを確認すること。
- 建設企業への指示は書面で行うとともに、市の求めに応じて、当該書面を提出すること。
- 工事監理者は、工事監理報告書を提出するとともに、市から求めがあったときは随時報告を行うこと。
- 工事監理業務内容は、「建築監理業務委託書（民間（旧四会）連合協会制定）」に示される業務とすること。

③ その他

選定事業者は、建設期間中に次の書類を、当該事項に応じて遅滞なく市に提出すること。当該書類は、建設企業が工事監理者の承諾を受けてから提出・報告すること。

【施工中の提出書類】

- 施工図：　2部
- 機器承諾願書：　2部
- 残土処分計画書：　1部
- 産業廃棄物処分計画書：　1部
- 各工事施工計画書：　1部
- 生コン配合計画書：　1部
- 各種試験結果報告書：　1部
- 各種出荷証明：　1部（写し1部）
- 工事記録写真　2部
- マニュフェストA・B2・D・E票：　1部（写し）
- 工事監理報告書：　2部
- 出来高調書：　2部
- 設計変更資料：　2部
- 各工程検査立会記録　1部
- 打合せ記録簿：　2部
- その他提案内容により必要となる書類：　2部
- 上記全てのデジタルデータ：ＤＶＤ等　2部

（４）完成後業務

① 完成検査及び完成確認

完成検査及び完成確認は、次のとおり実施する。

（ア）選定事業者による完成検査

- 選定事業者の責任及び費用において、完成検査及び設備・備品等の試運転等を実施すること。あわせて、試運転要領書及び動作記録を提出すること。
- 完成検査及び設備・備品等の試運転の実施に当たっては、実施予定日の 14 日前までに市に書面で通知すること。
- 市は、選定事業者が実施する完成検査及び設備・備品等の試運転に立ち会う。
- 選定事業者は、市に完成検査及び設備・備品等の試運転の結果を検査済証その他の検査結果に関する書面の写しを添えて報告すること。

（イ）市の完成確認等

- 市は、選定事業者による上記（ア）の完成検査及び設備・備品等の試運転、法令による完成検査等を受検し完了させた後、本施設及び設備・備品等について、建設企業及び工事監理者の立会いの下で完成を確認するための検査を実施する。
- 選定事業者は、設備・備品等の取り扱いに関する市への説明を、前項の試運転とは別に実施すること。
- 選定事業者の責任及び費用において、市が指定する検査員の検査を受けること。

② 完成図書の提出

選定事業者は、市による完成確認の通知に必要な次の完成図書を提出すること。

【完成時の提出書類】

- 竣工届出書：　2 部
- 工事完成届：　2 部
- 自主検査報告書：　2 部
- 要求水準項目確認報告書：　2 部
- 提案項目確認報告書：　2 部
- 竣工図（建築）:（製本図原寸観音 3 部、A3 観音 2 部、原図 1 部）　一式
- 竣工図（電気設備）:（製本図原寸観音 3 部、A3 観音 2 部、原図 1 部）　一式
- 竣工図（機械設備）:（製本図原寸観音 3 部、A3 観音 2 部、原図 1 部）　一式
- 竣工図（給排水衛生設備）:（製本図原寸観音 3 部、A3 観音 2 部、原図 1 部）一式
- 竣工図（調理設備）:（製本図原寸観音 3 部、A3 観音 2 部、原図 1 部）　一式
- 竣工図（調理備品配置表）:（製本図原寸観音 3 部、A3 観音 2 部、原図 1 部）一式
- 什器・備品リスト及びカタログ：　1 部
- 調理設備リスト及びカタログ：　1 部
- 食器類食缶リスト及びカタログ：　1 部
- 調理備品リスト及びカタログ：　1 部
- 竣工図（設計変更分）：　1 部
- 完成写真：（外観 4 カット・内観 2 カット）　3 部
- 関係機関届出書、検査済証、合格証等　一式
- 機材等の保証書、試験成績書等　一式
- 契約図書　一式
- 変更があった場合はその指示、又は打合せ記録等　一式
- その他提案内容により必要となる書類：　2 部
- 上記全てのデジタルデータ：ＤＶＤ等　2 部

③ 再検査

選定事業者は、検査の結果不合格となった場合は、市の指示に従い是正及び手直し等を行ない、再検査を受けること。なお、再検査の手続きは完成検査の手続きと同様とする。

④ 本施設の引渡し手続

- 市の検査員が契約図書等に定められた品質、性能、数量とも合致すると認め、提案書の内容に逸脱していないことが確認され、契約目的物が適切に合格であると判定すれば、完成確認書を発行する。
- 選定事業者は、この完成確認書を受領した後、必要な手続き業務等を、事業スケジュールに支障が出ないように実施すること。
- 建築設備、調理設備等機械機器の使用方法については、操作・運用マニュアルを作成し、市へ提出し、その説明を行うこと。その後、本施設の市への引渡しを行うこと。

⑤　引渡し時に必要な竣工図書等

竣工図書等の保管場所を本施設内に確保すること。

【引渡し時の提出書類】

・ 契約目的物引渡し書	1 部
・ 保証書、同一覧表	1 部
・ 鍵引渡書（鍵番号一覧表）	1 部
・ メーカーリスト（建築版、設備版、調理設備版、什器備品版）	1 部
・ 設備機器（調理設備含む）仕様･規格･取扱説明一覧表	1 部
・ 協力（下請）業者一覧表	1 部
・ 関係機関関係書類、同一覧表	1 部
・ 予備品リスト	1 部
・ 鍵（鍵番号一覧表付きキーボックス入り）	1 部
・ 設備機器（調理設備含む）仕様書・規格書及び取扱説明書	1 部
・ 竣工写真（アルバム形式）	3 部
・ その他提案内容等により必要となる書類	1 部
・ 変更があった場合はその指示、又は打合せ記録等	一式
・ 上記全てのデジタルデータ：ＤＶＤ等	2 部

⑥　市が受ける検査等への支援

選定事業者は、市が受ける必要がある検査等に対し、市の求めに応じて、支援及び立会いを行うこと。

⑦　業務完了手続き

選定事業者は、完了後、市に業務完了届を提出すること。

５．調理設備調達・設置業務

１）業務の内容

本事業を実施するために必要な調理設備の調達・搬入・設置工事を行う。

２）基本的な考え方

調理設備はドライシステムを基本とし、HACCP の概念を基礎とした、食材の搬入から調理済み食品の配送までの安全衛生管理を徹底するために、次の点に留意し、調理設備の規格及び仕様を計画すること。また、機器の選定に当たっては、メンテナンスの頻度、費用まで考慮すること。

- 温度と時間の管理及び記録ができること。
- 微生物の増殖を防止できること（機器の構造及び材質）。
- 埃・ごみ溜りの発生を防止できること（機器の構造）。
- 鳥類や衛生害虫等の進入を防止できること（機器の構造及び機密性）。
- 洗浄・清掃が簡便な構造とすること。
- 床面を濡らさない構造とすること（汚れの飛散防止）。
- 調理設備は新設とすること。
- 必要な箇所については、転倒を防止する装置を施すこと。
- 騒音を発する機器については、その低減を図ること。
- 作業台の高さについては、働く人の身長や作業の内容等に配慮すること。
- 衛生安全レベルの維持のために、機器毎に最適な据付工法を採用すること。
- 機器等の設置は、衛生的で合理的な利用に配慮すること。

３）要求水準

（１）調理設備

①　共通事項

設備の外装は、腐食に強いステンレス板等を採用すること。

②　板金類甲板

（ア）テーブル類甲板

- 耐水性があり、腐食に強いステンレス板等を使用すること（以下板金類については、共通とする。）。
- 板厚は、変形しにくい厚さ（1.2㎜以上）の板を使用すること。
- 甲板のつなぎ目は極力少なくし、埃・ごみ溜りが生じないようにすること。
- 壁面設置の場合は、背立て（バックスプラッシュ）を設け、水等の飛散を防ぐとともに、壁面を汚さないよう考慮すること。

（イ）シンク類の槽

- 仕様、板厚、つなぎ目、背立て及び甲板のコーナー取り等に関しては、テーブル類甲板の仕様と同等とする。
- 排水金具は、十分な排水を行える構造のものとし、トラップ式の金具を用いるなど、清掃が簡便なものとすること。
- 槽の底面は、十分な水勾配を取り、水溜りのできない構造とすること。
- オーバーフローは、極力大型のものを用いること。
- 槽の外面は、必要に応じて結露防止の塗装を施し、床面の汚れを防止すること。
- 食品用及び器具用の洗浄シンクを設置し、共用しないこと。

（ウ）脚部及び補強材

- 衛生面を考慮し、清掃しやすく、ごみの付着が少ないパイプ材、角パイプ材を使用すること。

（エ）キャビネット・本体部

- キャビネットは、扉付のものとすること。
- 塵埃等の侵入を防ぐため、極力隙間のない構造とすること。
- 内部のコーナー面は、ポールコーナーを設けるなど、清掃しやすい構造とすること。
- 汚れやすいレール部は、清掃しやすい構造で、かつ、取り外し可能なものとし、洗浄が容易な構造とすること。
- 扉の裏側は、ステンレス板を枠の上に折り曲げ、ふちが扉の裏側に面しない構造とすること。
- 本体・外装は、拭き取り清掃がしやすい構造とすること。

（オ）アジャスター部

- ベース置き以外は、高さの調整の行えるものとすること。
- 防錆を考慮すること。
- 床面清掃が容易に行えるようにすること。

（２）機械機器

①　共通事項

（ア）冷蔵庫、冷凍庫

- 保存食品の適切な温度管理が行える機器とすること。
- 抗菌（外装、内装は衛生管理が容易に行えるステンレス製等、取手は抗菌仕様）、防虫（隙間がない）、防臭（排水はトラップ等）構造の機器であること。
- 隙間のない密閉構造とすること。
- 温度監視については、庫外で行えるものとし、現在温度及び温度変化の経時履歴が監視可能なシステムとすること。
- 原則として、冷蔵庫、冷凍庫から出る水は間接排水とし、臭気対策としてトラップ等を設けること。

（イ）下処理機器

- 食材が直接接触する箇所は、平滑、非腐食性、非吸収性、非毒性、割れ目がないものとし、洗浄及び消毒の繰り返しに耐えるものとすること。

（ウ）熱機器・その他

- 排熱等で調理作業環境を害さない機器であること。
- 設備配管等が機外に露出していない構造であること。
- 庫内温度、食材の中心温度が容易に計測又は記録できる構造であること。
- メニューによって異なる加熱温度・加熱時間を設定できる機器であること。

② 食材の検収・保管・下処理機器

（ア）冷蔵庫、冷凍庫

- 食材の適切な温度管理が行える機器であること。
- 庫内温度が温度計にて表示され、高・低温異常が確認できるとともに、自動記録装置等により、結果を記録できる機器であること（最低限の機能としては庫外での直読・温度記録・異常確認の表示機能は確保すること。）。
- 大容量の食材の保管を考慮し、適宜プレハブ式などを導入すること。
- 衛生管理面を考慮し、適宜パススルー式などを導入すること。

（イ）ピーラー機

- 食材の取出し口の高さは、適切な高さとすること。
- 皮かすが、直接排水管に流れ込まない構造とすること。
- 泥水が、作業後の食材にかからないようにすること。

③ 調理・加工機器

（ア）調理釜

- 排水がスムーズとなるよう、バルブなどのドロー機構に配慮した機器とすること。
- 蓋の開閉時に水滴が床に落下しないよう配慮した機器とすること。
- 釜縁は、水滴や食材の投入時及び配食時の食材を床に落とさないエプロン構造とし、エプロン内の排水が釜を傾けなくても可能なものとするなど、衛生的に使用できるものとすること。
- 釜設置スペースでの作業動線、作業性に配慮した釜配置を行うこと。
- 調理用の給水・給湯の水栓の他に掃除用のホース接続口をカプラ式にするなど、作業性と衛生的な使用に考慮すること。
- 釜数は選定事業者の提案による。

（イ）揚げ物機

- 未加熱食材と加熱食材が交差しない構造とすること。
- オイルミストの飛散に配慮した機器とすること。
- 食油や揚げかす等の処理が容易である機器とすること。
- 油温温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とすること。

（ウ）焼物・蒸物機

- 熱風とスチーム等での組合せ調理が可能な機器で、煮る・焼く・蒸す・解凍・再加熱・保温・芯温調理ができる加熱機器とすること。
- 調理状態が確認できる機器とすること。
- 温度表示機能があり、調理温度管理が容易である機器とすること。

（エ）真空冷却機

- 大容量の調理済み食材を短時間で衛生的に冷却し、芯温を 10℃以下にする機能を有する機器とすること。
- 設置場所に配慮し、衛生管理に適した機器とすること。

④　洗浄・消毒・保管の機器

（ア）食器洗浄機・食缶洗浄機

- 食器・トレイ等については洗浄方式を規定するものではないが、確実な洗浄性能を保有した機器とすること。
- 食缶洗浄機は自動給水装置・自動温度調節装置付きで、自動的に洗浄可能な機器とすること。
- 洗い流し後の残滓の処理が容易である機器とすること。

（イ）コンテナ洗浄機

- 給食搬送用コンテナ等を、自動で連続洗浄できる機器とすること。
- エアブローや加熱などにより、水滴除去が確実にできる機器とすること。
- 参考資料-14 に示すコンテナの外形寸法、扉形状、車輪の位置に留意し、走井給食センターとの互換性を確保すること。

（ウ）消毒保管庫・器具殺菌庫

- 自動温度調節機能付きで、設定温度が 40℃～120℃程度の間で設定でき、乾燥・殺菌・保管が可能な機器とすること。
- 消毒時間が庫内設定温度に達してから時間設定が可能であり、消毒時間が表示され、かつ、容易な操作により確実な消毒が可能となる機器とすること。

（３）調理設備の配置等

次の点に配慮して調理設備を配置し、交差汚染を防止すること。

①　人（従業員）の動線

- 調理員は、汚染作業区域、非汚染作業区域の各作業区域のみで業務に従事することを原則とし、他の作業区域を通ることなく目的の作業区域へ行く事が可能なレイアウトとすること。
- 各作業区域の入口には、靴の履き替えができるスペースや、手洗い・消毒等が行える洗浄設備、エアシャワー、エアカーテン等を設置した汚染作業区域前室・準備室又は非汚染作業区域前室・準備室を設けること。

②　物（食材・器材・容器）の動線

- 物の流れが清浄度の高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないように、作業諸室への動線がワンウェイのレイアウトとすること。
- 各作業区域の境界は壁で区画し、食材や容器等がコンベア、カウンター又はハッチで受け渡しされるレイアウトとすること。
- 「肉・魚」、「卵」及び「野菜・果物等」は、相互に交差汚染しないよう保管場所を区別すること。
- 和え物・果物等を調理する作業区域と、肉・魚・卵等を調理する作業区域を分けること。
- 包丁、まな板、ざる及び秤等の調理器具を通じた交差汚染を防止するため、調理器具は区別し、別々に洗浄・保管できること。

③　調理設備の据付工法について

- 衛生安全レベルの維持のために、次の点に配慮しながら、機器ごとに最適な据付工法を採用すること。
- 耐震性を考慮し、導入する機器の形状等に合わせた固定方法とすること。（調理設備の耐震に関する性能は、建築設備の分類に準じる。）
- 調理員の身長を考慮した据付位置として、過度に持ち上げたりする動作が起こらないように配慮すること。
- 機器回りの清掃が容易な構造とすること。
- 埃・ごみ溜りが極力生じないようにすること。

④　調理温度等管理システム

- 調理設備及び保管機器の温度及び室内温湿度などを監視・記録できるシステムを設置すること。また、調理温度及び保管温度に異常がある場合には、事務室に異常が通報されるシステムとすること。室内温湿度の計測箇所は、給食エリア各諸室に複数箇所設けること。

６．調理備品調達業務

１）業務の内容

本事業を実施するために必要な調理備品・什器備品の調達を行う。

２）要求水準

選定事業者は、本事業を実施するために必要な調理備品・什器備品の調達、搬入・設置を開業準備開始までに行う。

（１）調理備品

①　コンテナ等

効率的に運搬でき、かつ衛生的なものとする。洗浄・消毒の方式は選定事業者の提案によるものとする。なお、コンテナの仕様については走井給食センターとの互換性を確保するものとする。

※走井給食センターの仕様については参考資料-14 に示す。

②　その他調理備品

調理に必要な備品は必要に応じて、調達を行なうこと。また、調達する際には、耐熱性等必要な性能を備えた備品を用意すること。

７．食器・食缶等調達業務

１）業務の内容

本事業を実施するために必要な食器・食缶の調達を行う。なお、運営期間における食器・食缶の更新については市の業務範囲とする。

２）要求水準

選定事業者は、次に示す食器類、食缶等の調達を、開業準備開始までに行う。なお、食器・食缶等は、児童が学校で使用することを十分に考慮し、安全性・耐久性はもとより、児童にとって使いやすいものとすること。

（１）食器等

走井給食センターとの互換性を確保するため、仕様については以下と同様とすること。

種　類	材　質	サイズ（参考）	重量	調達数量
汁椀	ＰＥＮ樹脂	φ136×高さ 57㎜	78ｇ	11,500
飯椀	ＰＥＮ樹脂	φ136×高さ 57 ㎜	78ｇ	11,500
大皿	ＰＥＮ樹脂	φ180×高さ 39 ㎜	110ｇ	11,500
小皿	ＰＥＮ樹脂	φ130×高さ 32 ㎜	57ｇ	11,500
トレイ	ＦＲＰ製	270×370×高さ 17 ㎜	220ｇ	10,000
スプーン	ステンレス	150 ㎜		12,000

なお、色調や図柄等は参考資料-15 と同様とすること。

また、食器等のかごは事業者提案とするが、１クラス分を標準とし、児童が安全に持ち運べる大きさ、重さ等を考慮した仕様とする。重量が大きいものは２つに分けること。

（２）配膳器具等

走井給食センターとの互換性を確保するため、仕様については以下と同等とすること。

種　類	材　質	サイズ（参考）	調達数量
パンばさみ	ステンレス	200 ㎜	300
トング	ステンレス	170×60 ㎜	600
お玉・大	ステンレス	φ90×230 ㎜	600
お玉・小	ステンレス	φ77×230 ㎜	300
しゃもじ	ステンレス	198×70 ㎜	600

また、配膳器具等のかごは事業者提案とするが、１クラス分を標準とし、児童が安全に持ち運べる大きさ、重さ等を考慮した仕様とする。

（３）食缶

食缶は、調理済み食品の保温、保冷ができ、保温は 65℃以上、保冷は 10℃以下を保持できる機能・性能を有する機器とすること。また、児童が持ち運びしやすく、安全性が高いもので、必要となる数量を調達すること。

※走井給食センターとの互換性を確保するため、仕様については参考資料-16 に示す。

（4）アレルギー対応食器・食缶等

通常食と同等の水準の提供が行えること。異物混入のリスクを可能な限り排除することに配慮して選定すること。なお、誤配が生じないよう、特に配慮したものであること。また、数量は対応食数に応じ、適宜準備すること。

※走井給食センターとの互換性を確保するため、仕様については参考資料-17 に示す。

８．学校配膳室改修可能性調査及び改修概略設計業務

「事前調査業務及びその関連業務」、「設計業務及びその関連業務に伴う各種許認可手続き等の業務」の要求水準等に従い、配送対象校の学校配膳室改修可能性調査及び、改修概略設計業務を行うこと。

また、学校配膳室の改修可能性調査及び、改修概略設計業務に要する費用については本事業に含むものとする。なお、業務に当たっては、以下の点に留意する。

- 本事業の対象校について、市担当者と共に各配膳室（既設配膳室の面積拡張に伴う撤去及び配膳棚の新設等）、プラットホーム（プラットホームの床、庇や梁下の高さ測定及び配膳車の対応状況等）の現況調査を行い、当該事業の遂行上必要となる事前改修等の内容を把握し、その概略設計を行うこと。
- 概略設計においては、本事業において配送業務を担う事業者と配膳業務を担う市の連携を円滑なものとし、市が問題なく配膳業務を実施するために必要な配膳室のレイアウトやプラットホームの高さ等を明確に図示すること。
- 現在想定される配膳室の改修必要対象校は 14 校（実際の数は当該調査において決定する）であり、各対象校の配膳室の現況図面は参考資料-19 のとおりである。

９．近隣対応・対策業務

選定事業者は以下の点に留意して近隣対応・対策業務をおこなう。

- 建設業務の実施に当たり、建物及びその工事によって近隣に及ぼす諸影響を検討し、問題が生じる恐れがある場合は適切な処置を行うこと。
- 着工に先立ち、近隣との調整や事前調査及び家屋調査、建設準備等を十分に行い、工事内容を周知し、工事の円滑な進行に努めること。
- 建設工事に関する近隣からの苦情等については、選定事業者を窓口として、工程に支障をきたさないように適切に対応を行うこと。
- 選定事業者は、騒音、振動、悪臭、粉塵発生、交通渋滞その他、建設工事が近隣の生活環境に与える影響を勘案し、工事に伴う影響を最小限に抑える努力をするとともに、合理的に要求される範囲の近隣対応を実施すること。なお、選定事業者は、敷地周辺での増加交通量の低減に努めること。
- 近隣への対応について、選定事業者は市に対して、事前及び事後にその内容及び結果を報告すること。

第３　運営業務

第３－１　開業準備業務

１．総則

１）基本的な考え方

供用開始後の維持管理・給食業務を円滑に実施し、質の高いサービスを提供できるように、可能な限り実際の流れに即したリハーサル・訓練や、業務従事者への研修、設備等の試稼働を行い、その結果を踏まえ、運営期間の開始までに、必要に応じて維持管理及び給食業務に関する業務計画書、マニュアル及び業務体制の見直しを行う。なお、開業準備業務の実施により発生する費用については、光熱水費等を含め、調理リハーサルで使用する食材調達に要する費用、調理リハーサルに伴い発生した残食及び残渣の処理に要する費用を含め、すべて事業者の負担とする。

２．業務の内容

１）業務計画書の作成

事前に市と協議を行った上で開業準備期間の開始までに開業準備業務に関する計画書（以下、この章において「業務計画書」という。）を作成し、市の承認を得る。また、業務計画を変更する場合は、市と協議し、承認を得る。

２）事故等発生時対応マニュアルの作成

地震、火災及び事故等の発生時の対応について、関係機関等との連絡体制を含めた対応マニュアル、消防計画等を作成し、市の承認を得る。

３）開業準備期間中における給食センターの維持管理

引渡し後から運営期間の開始までの間、必要な維持管理業務を行う。

４）設備等の試稼働

設備等を試稼働させ、正常に稼働することを確認する。不具合等が見られる場合は、必要な措置を講じる。なお、各設備機器等の試稼働においては十分時間を掛けてフル稼働を行い、供用開始後に起こりえるトラブル対策マニュアルの作成を行うこと。

５）業務従事者等の研修・訓練等

- 業務従事者に対し、衛生管理、設備機器の操作方法及び作業手順等の指導教育を行い、習熟を図る。
- 地震、火災及び事故等発生時の対応について、想定される事態の種類毎に必要な回数の訓練を実施する。
- 市職員に対し、施設の使用等に関し必要な説明会等を実施する。

６）調理リハーサル

給食センターで行う検収・調理・洗浄・保管までの一連の作業工程のリハーサルを行う。実施回数及び食数については、事業者提案とするが、具体的な実施内容については、市と事前に協議を行うこと。

７）廃棄物の処理

調理リハーサルに伴い発生した残食及び残渣は、事業者の責任及び費用において処理すること。その処理方法は事業者の提案とするが、可能な限り再生利用に努めること。

８）配送リハーサル

配送及び回収の一連の配送工程のリハーサルを行う。実施回数については事業者提案とするが、具体的な実施内容については、市と事前に協議を行うこと。

９）業務報告書

業務計画書に基づいて実施した内容及び結果について、市に報告する。

10）開所式の準備・開催

市が主催する開所式開催の支援・協力を行う。ただし、開所式に伴う費用は、市が負担する。

11）広報資料の作成

①　パンフレット

給食センターの紹介用パンフレット（コート紙135kg、Ａ３両面カラー刷りＡ４折り、４頁程度）1000部を作成し、原版データ（ＣＤ－Ｒとして提出）とともに市に提出する。内容については、市と調整を行い、承認を得る。

②　ＤＶＤ

マスターＤＶＤ各２枚、コピー各４枚を作成し、市に提出する。

内容については、市と調整を行い、承認を得る。なお、制作に伴う撮影、取材などの対象は、給食センターだけでなく、配送校やごみ処理過程なども含めることとする。

なお、提出後のＤＶＤの著作権は市に帰属するものとする。

第３－２　給食業務

１．総則

１）業務の範囲

（１）日常の検収補助及び食材保管業務

①　検収補助業務

②　食材保管業務

（２）給食調理業務

①　調理業務

②　保存食の採取・保存業務

③　調理済食品の確認・検査業務

④　配缶・配食業務

（３）洗浄等業務

①　食器・食缶等洗浄消毒保管業務

②　調理場内清掃洗浄業務

（４）配送及び回収業務

（５）残渣等処理業務

（６）運営備品等更新業務（ただし、食器等は除く。）

（７）配送車両調達・維持管理業務

（８）献立作成支援業務

（９）食育支援業務

(10) その他給食業務に関する特記事項

①　アレルギー対応食提供

②　衛生検査業務

③　業務従事者の健康管理・衛生管理等

その他の事項

※ 各業務に付随する日常の衛生管理を含む

なお、市の業務の範囲は、以下のとおりとする。

- 献立作成・栄養管理業務
- 衛生管理業務
- 食材調達業務
- 検収業務
- 食育業務
- 食数調整業務
- 学校配膳業務
- 広報業務
- 食器等更新業務
- 給食費の徴収管理業務
- 配送校の調整業務
- 市職員用事務室に関する引越業務

２）給食業務における基本的な考え方

- 市が作成する献立や調理指示書等に従い、学校給食の調理及び配送等を衛生的、安全、確実、効率的に行う。
- 給食業務全般を通じて、衛生基準、HACCP の概念に基づく衛生管理を確実に行う。
- 食中毒、異物混入、アレルギー対応食へのアレルゲン混入及び遅配・誤配等の給食事故の未然防止と各業務に必要な人員の適正配置、業務従事者への研修等により、運営期間にわたり、安全でおいしい給食を安定的に提供する。
- 業務従事者が働きやすい環境づくりに努めること。

３）業務従事者の要件等

① 業務実施に当たっては、総括責任者、給食業務責任者、給食業務副責任者、衛生責任者、アレルギー対応食調理主任及び調理主任（以下「責任者」という。）を各々選任し、常勤で配置する。なお、市が認めた場合に限り兼務させることができる。

表３－１　業務従事者の配置基準

区　分	人数	業　務　内　容	資　格　等
総括責任者	１名	本業務全般を掌理し、給食業務責任者他の職員を指揮監督するとともに維持管理業務責任者その他関連企業との連絡調整を行う。 また、業務全般に関して市職員との連絡調整を行う。	業務全般に関し相当の知識と経験を有する者。
給食業務責任者	１名以上	総括責任者の指揮監督の下、調理業務、洗浄業務及びこれらに付随する業務（以下「調理業務等」という。）に関する業務を指導・管理する。	管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者で、学校給食センターに３年以上従事した経験を有する者。
給食業務副責任者	１名以上	調理業務等に関する業務について、給食業務責任者を補佐して指導・管理する。また、給食業務責任者に事故があるとき又は欠けたときに、その職務を行う。	管理栄養士、栄養士又は調理師の資格を有する者で、学校給食センターに３年以上従事した経験を有する者。
衛生責任者	１名以上	調理業務等のうち、特に調理従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の業務全般について指導・管理する。	管理栄養士、栄養士、調理師等（衛生関係法規に基づく資格を有する者）又は食品衛生責任者養成講習会受講終了証を所持する者。
アレルギー対応食調理主任	１名以上	調理業務等のうち、特に食物アレルギー対応に関する業務を指導・管理する。	管理栄養士又は栄養士の資格を有する者で、学校給食業務、病院給食業務又は集団給食施設においてアレルギー対応食の調理業務に２年以上従事した経験を有する者。
調理主任	事業者提案による	調理業務等の業務区分に応じ、調理従事者及びその他の者を指揮する。	調理師の資格を有する者で、集団給食施設に２年以上従事した経験を有する者。

②　責任者は全て事業者又は運営企業の正社員とし、離職した場合を除き原則として１年間は固定する。

③　選任した責任者について、運営開始日の 30 日前までに表３－２に示す添付書類とともに選任報告書を市に提出する。
また、責任者を変更する場合は、事前に表３－２に示す添付書類とともに選任報告書を市に提出する。

表３－２　添付書類一覧

職　　種	添　付　書　類
総括責任者	履歴書
総括責任者以外の責任者	履歴書、資格を証する書類 ※アレルギー対応食調理主任については、経歴を証明する資料等を添付する。

④　責任者と常時連絡が取れる体制をとる。

⑤　①に定める者のほか、調理業務、洗浄業務、配送業務、その他給食業務に必要な人員を配置する。

４）業務従事者の研修等

・　運営開始日の前日までに、第３－１．開業準備業務に関する要求水準に従い、業務従事者に対し必要な研修を実施し、その結果について市へ報告を行う。
・　運営期間中に新規に調理業務等に従事する者については、必ず必要な研修を行った上で、業務に従事させる。
・　運営期間においても、業務従事者に対し定期的に人権研修や衛生管理研修等を実施し、その結果について市へ報告を行う。
・　市が特に必要と認めた場合は、市又は市以外の者が実施する研修等に調理従事者を参加させる。

５）業務計画書の作成

①　給食業務に関する計画書（以下、この章において「業務計画書」という。）を作成の上、運営開始日の 60 日前までに市に対して提出し、市の承認を得て業務を実施する。

②　①で定めた業務計画書に加え、１　１）（1）から（10）に掲げる業務の区分に従い給食業務年間計画書を作成の上、毎事業年度開始日の 60 日前までに市に対して提出し、市の承認を得て業務を実施する。

③　①及び②で作成した業務計画を変更する場合には、事前に市と協議し、承認を得る。

６）業務報告書

業務計画書に基づいて実施した業務内容について、業務日誌、月報、年間報告書等を作成し、市に提出する。

７）給食業務マニュアルの作成

- 市と事前に協議した上で、運営開始日の 60 日前までに、１　１）（1）から（10）に掲げる業務の区分毎にマニュアルを作成し、市の承認を得る。
- 給食業務マニュアルの作成に当たっては、衛生基準や HACCP の概念等に基づき、衛生管理の徹底を図るよう特に留意する。
- 給食業務マニュアルを変更する場合には、事前に市と協議し、承認を得る。

８）関係書類・記録の保管

業務報告書は、必要な期間保管する。

９）使用水に関する基本事項

- 使用水は飲用水とし、「学校環境衛生基準」及び衛生基準等に基づき、水質検査及び記録を行う。
- 検査の結果、使用に不適な場合には、速やかに市と協議を行い、必要な措置を講じる。

10）ドライシステムに関する基本事項

- 床面は常に乾いた状態に保つ。
- 調理作業中は水を撒いたり、こぼしたりしない。水や食品を床にこぼした場合には、直ちに拭き取る。
- 濡れた食品や器具を運搬する場合には、水切り付の台車を使用する。
- 床面は毎日清掃するとともに、１週間に１回以上、中性洗剤を使用して洗浄し、洗浄終了後は乾燥させておく。
- 調理業務等に用いた器具類は、洗浄後水滴を拭き取る。

11）費用の負担

事業者が行う給食業務に要する費用は、事業者の負担とする。

２．日常の検収補助及び食材保管業務

１）検収補助業務

① 納品される食材を栄養教諭等が検収する際に、積み下ろし、開封、数量確認、検温等の補助業務を行う。

② 納品時間の目安は表３－３のとおりである。

表３－３　給食食材等の納品時間

食材区分	納品時間	
	調理当日	調理前日
もやし	7 時 30 分～8 時 30 分	
豆腐類		13 時 00 分～14 時 00 分
こんにゃく	7 時 30 分～8 時 30 分	
魚肉練り製品		13 時 00 分～14 時 00 分
食肉類（ミンチを含む。）	7 時 30 分～8 時 30 分	【冷凍】 13 時 00 分～14 時 00 分
食肉製品		13 時 00 分～14 時 00 分
乳類（調理用牛乳、生クリーム等） ※業務用専用容器入り		13 時 00 分～14 時 00 分
添加物（学校配送食品）		13 時 00 分～14 時 00 分
野菜		11 時 00 分～12 時 00 分
果物類)	7 時 30 分～、8 時 30 分	
冷凍野菜及び野菜加工品		13 時 00 分～14 時 00 分
冷凍食品（加工食品）、卵		13 時 00 分～14 時 00 分
冷凍魚介類		13 時 00 分～14 時 00 分
上記以外の加工食品		適宜

※ 上記の納品時間に変更があった場合の納品時間等はその都度連絡する。

２）食材保管業務

検収後は、食材毎に消毒済の専用容器に移し替え、各所定の冷蔵庫等に運搬し保管する。

３．給食調理業務

１）調理業務

（１）使用する食材

別途市が調達した食材を使用して調理業務を行う。

（２）作業工程表及び作業動線図の作成

調理指示書等に基づき、献立毎に釜分配表、作業工程表及び作業動線図を作成し、給食実施日の 10 日前までに市の確認を得る。また、当該書類に当日の調理現場での記録を記載し、市に提出する。

なお、釜分配表は、機器毎に配送する配送校・学級が分かるように記載する。なお、配送校の修正等がある場合には、釜分表にその旨を記載する。

（３）調理業務における基本事項

- 献立をよく理解し、味、香り、色彩及び形態等の整った給食を提供する。
- 調理従事者は、作業工程表及び作業動線図等に従って業務を行う。
- 調理室内の温度・湿度は、常に 25℃以下、80％以下に保たれていることを確認する。また、調理前と１日のうち最高であった温度・湿度を記録する。
- 換気装置を作動させる。
- 調理作業中は、衛生基準等に従い、食品の温度や機器の状態を記録する。
- 包丁、まな板、温度計等調理業務の際に食品と直接触れる調理器具は、食品が替わる毎に洗浄・消毒し、使用する。
- 調理場内の設備・機器等で直接手を触れる部分については、作業の前後及び取扱い食材　が替わるときに洗浄・消毒し、使用する。
- 調理済食品については、保存食を採取する前に味付けや調理状態について市職員の確認を受ける。ただし、調理中の食品であっても、市職員による申し出があった場合は、同様の確認を受ける。
- 配缶時の重量の計測を正確に行う。また、配缶を行う際には、調理機器毎に配缶された配送校及び学級が特定できるようにする。

（４）下処理業務

- 予め定めたマニュアルに従って、使用する食品に応じた処理及び洗浄を行う。
- 食材洗浄用シンクの水は、食材の種類毎に入れ替える。また、同一食材であっても汚れの状態により、随時入れ替える。
- 食材洗浄用シンクの水を入れ替える際には、必要に応じて洗浄・消毒を行う。

（５）釜調理業務

- 加熱調理を行う際は、食材の中心部まで十分に加熱する。
- 調理の最終段階で釜の中心温度を測定する場合は、最も熱が通りにくい食材を選び３点以上測定し、中心部が 85℃で１分間以上又はこれと同等以上の温度まで加熱されたことを確認し、その温度と時間を釜ごとに記録する。

（６）揚物、焼物、蒸し物調理業務

- 調理中の食材の中心温度を３点以上測定し、中心部が 85℃で１分間以上又はこれと同等以上の温度まで加熱したことを確認し、その温度と時間を記録する。
- 揚物調理に使用する調理油は、調理当日に揚物機に入れ、設定温度に達してから調理を行う。調理油の再使用は可能とするが、使用回数は、原則６回以内とする。
- フライの油については厚生労働省の基準に基づき、酸価を定期的に測定し記録すること。

（７）和え物等調理業務

- サラダ・和え物等に使用する食材は、全て中心部が 85℃で１分間以上又はこれと同等以上の温度まで加熱したことを確認し、その温度と時間を記録する。
- 加熱後の食材は速やかに冷却し、保管する場合には冷蔵保管する。なお、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録する。
- 冷蔵保管した食材は、配缶時に中心温度を計り、15℃以下であることを確認し、その温度と時間を記録する。
- 生の食肉、卵及び魚介類等を扱った調理従事者は、和え物調理に従事しない。

（８）果物調理業務

- 食材の傷みなどを確認しながら、柑橘類、ぶどう（枝）等を裁断する。
- 果物を扱った調理従事者は、他の業務に従事する場合には、学校給食衛生管理の基準に基づき手洗い等衛生管理に努め従事すること。

２）保存食の採取・保存業務

（１）保存食の採取

- 納入された食品の製造年月日が異なる場合は、それぞれ採取する。
- 調理済食品毎に 50ｇ程度ずつ、清潔な容器（ビニール袋等）に採取し、密封する。
- 釜調理済食品は、釜別に使用食材が全部入るように清潔な状態で採取する。また、その釜毎の配送校について記録する。

・　揚物の調理済食品は、調理の最初、中間、最後にできあがった食品を採取する。また、焼物、蒸し物の調理済食品は、調理機器毎に保存食を採取する。
・　使用水について、残留塩素濃度が基準に満たない等異常を認め再検査を行った後、異常を認めなくなったため使用することとした場合、その使用水１リットルを保存する。

（２）保存の方法

・　採取した保存食は、専用冷凍庫に－20℃以下で２週間保存する。なお、配送校へ直納される食品についても、給食センターにおいて保存する。
・　保存食は、廃棄の際に市職員の確認を受け、廃棄した日時を記録する。
・　長期休業期間中で給食終了後２週間を経過した後の保存食用冷凍庫については、庫内を清掃、消毒する。

３）調理済食品の確認・検査業務

・　調理済食品について、機器毎に全て給食業務責任者（又は給食業務副責任者）等による味などの確認・検査を行い、時間、意見等の結果を記録する。異常があった場合には直ちに市に報告し、指示に従う。
　当日の給食について、総括責任者等が検食を行い、異常がないことを確認し、検食の時間、検食者の意見等結果を記録する。
・　検食終了後は、市職員の検食を受ける。

４）配缶・配食業務

（１）調理済食品の取扱い

・　配缶する際は、配缶専用のエプロン及び手袋・杓に替える。
・　検食が終了した調理済食品について、配缶前に中心温度を計り記録する。
・　調理済食品は、高性能断熱食缶に配缶する。

（２）添加物類等

・　学級毎に供するものは、配送校別に学級数を数えて仕分けし、コンテナ毎に格納する。
・　個人毎に供するものは、学級別に人数を数えて仕分けし、コンテナ毎に格納する。

４．洗浄等業務

１）業務内容

- 使用した調理機器、調理器具、容器、食器、アレルギー対応食用配食容器、食缶、トレイ及びコンテナ等は当日中に洗浄・消毒し、保管する。分解できる調理機器については分解して洗浄する。なお、基準食とアレルギー対応食の洗浄ラインを分離するなど、レイアウト上の配慮をする。
- 定期的（洗浄機メンテナス後）に、また必要に応じてＡＴＰふき取り検査を実施し、食器・食缶などの衛生を保つこと。
- 調理機器の部品、容器等の洗浄は、食材を扱うシンクでは行わない。
- 下処理室及び調理室では、全ての食材が搬出されるまで、調理機器、調理器具、容器等の洗浄・消毒を行わない。
- 消毒開始時間、温度等を記録する。

５．配送及び回収業務

１）業務内容

- 食器、食具、食缶、添加物類、配膳器具、食器カゴ、トレイなどが格納されたコンテナを配送車両に積み込み、その他給食に関する書類（献立表、おたよりなど）を給食センターから各配送校の学校配膳室内まで運搬する。運搬中は塵埃等による調理済食品等の汚染を防止するとともに、温度管理を徹底する。
- 調理済食品は、配缶後２時間以内に児童が喫食できるよう配送する。
- 食器食缶分離配送方式を基本とする。
- 給食終了後、各学級から学校配膳室に返却されたものを回収する。
- 配送・回収員は運転日報を作成し、配送・回収時に携行する。

２）配送及び回収時刻等

- 食器・食具等と調理済食品の配送校到着時刻は 9 時 30 分以降とする。
- 調理済食品は、原則として給食時間開始の 35 分前までに学校配膳室に届くよう運搬する。
- 配送校からの回収は、それぞれの配送校の給食時間終了 30 分後以降に行う。
- 事故等により配送に遅れが生じる場合には、速やかに市職員に連絡する。
- 平成 26 年度における各配送校の給食時間は、表３－４に示すとおりである。

表３－４　配送校の給食時間

学校名	給食時間	学校名	給食時間
克明小学校	12 時 20 分～13 時 05 分	東豊中小学校	12 時 20 分～13 時 00 分
桜井谷小学校	12 時 15 分～13 時 00 分	豊島西小学校	12 時 20 分～13 時 00 分
豊南小学校	12 時 25 分～13 時 05 分	西丘小学校	12 時 25 分～13 時 05 分
南桜塚小学校	12 時 15 分～13 時 05 分	高川小学校	12 時 20 分～13 時 00 分
新田小学校	12 時 20 分～13 時 05 分	少路小学校	12 時 25 分～13 時 10 分
庄内小学校	12 時 20 分～13 時 00 分	寺内小学校	12 時 20 分～13 時 00 分
千成小学校	12 時 20 分～13 時 00 分	桜井谷東小学校	12 時 15 分～13 時 05 分
北丘小学校	12 時 15 分～13 時 00 分	新田南小学校	12 時 20 分～13 時 00 分

６．残渣等処理業務

１）残渣等処理業務

- 配送校から回収した残食は、副食の種類別に kg 単位で計量、記録すること。配送校から回収した残食は、非汚染区域に持ち込まないこと。
- リサイクルできないもの及び食べ残しのパンを除き、配送校から回収した残食及び調理に伴い発生した残渣（以下「残渣等」という。）は、厨芥脱水機により減量化を図ること。
- 食べ残しのパン及び減量化した残渣等は、敷地内に集積場を設け、指定の容器に入れ、市が別途契約する再生利用事業者が回収するまでの間、汚物、汚液、臭気等が飛散、漏出しないよう適切に保管する。
- 残渣等容器及び集積場は、搬出後清掃・洗浄するなど、常に清潔を保つとともに、臭気が外部に漏れないようにする。

２）廃棄物処理業務

- 業務に伴い発生する廃棄物の減量に努めること。
- 市が再生利用を行う給食残渣等以外の廃棄物及び資源物については、第３－３ 6 4)　③に従い、事業者の責任において処理を行う。

７．運営備品等更新業務

事業者が調達した食缶、配膳器具、コンテナ及びその他運営備品等について破損、変形、変色、不足等が生じた場合は、運営に支障がないよう速やかに補充し、常に衛生的なものを準備する。更新に当たっては、市の承認を得る。

ただし、７　2）(1) 食器等は除く。

８．配送車両調達・維持管理業務

１）配送車両の調達

選定事業者は以下の点に留意して配送車両を調達する。

- 事業者が調達する運営備品等、並びに配送校の学校配膳室及び敷地内道路等を考慮した配送車両規格とする。なお、敷地周辺は 3t 規制の道路に該当するため留意すること。

  ※現在市が利用している 3t 車（配送車）の寸法は L:6215×W:1885×H:2905 である。
- 実施する配送及び回収業務に支障がない台数を確保する。
- 排出ガスの低減に配慮したものとする。
- 他の用途には使用しない。
- 配送車両の側面及び背面には、容易に視認できる寸法で「豊中市立○○学校給食センター」と明示する（正式名称については、別途指示する。）。

２）配送車両の維持管理

- 配送車両に係る賠償保険の付保、税金の納付、車検その他の点検等は適宜、実施する。
- 配送車両は、配送校への配送前に清掃、点検する。また、点検整備記録を常備する。
- 配送車両は洗浄・消毒を行い、常に清潔を保つ。また、その記録を常備する。
- 配送車両を運行に要する消耗品等は、常時準備しておく。
- 配送車両用無線は、事業者提案とする。

９．献立作成支援業務

① 以下の会議等に出席し、意見交換を行う。

- ２ヶ月分の献立素案についての協議（原則２ヶ月で４回行う。ただし、８月は無し。１・２・３月は３ケ月で４回行う。）
- 献立作成委員会（年間５回）
- 物資選定会議（年間５回）

② 新しい食材、献立、調理方法等について、市へ提案を行う。

③ 市の求めにより新しい食材や献立についての試作を行う。なお、試作に必要な食材は、市が調達する。

10. 食育支援業務

１）食育対応

市が実施する食育業務について、協力を行う。

・ 業務内容

市が行う小学生を対象とした施設見学の協力については選定事業者の業務範囲とし、それ以外の食育に係る業務については事業者の提案とする。

２）広報資料の更新

開業準備業務において作成したパンフレットについて、年１回の原版データの内容の更新を行う。

11. その他給食業務に関する特記事項

１）アレルギー対応食提供

（１）対応食提供を行う児童の決定

アレルギー対応食の提供を行う児童の決定は、原則として年１回を想定している。

（２）調理業務

① 調理に使用する食材の調達

代替食材等の調達が必要となる場合には、事業者と協議の上、市がこれを行う。

② 作業工程表及び作業動線図の作成

調理指示書等に基づき、献立毎の作業工程表及び作業動線図を作成し、給食実施日の 10 日前までに市の確認を得る。

③ 調理業務

アレルギー対応食については以下に留意して調理を行う。なお、アレルギー対応食を提供する児童の給食は、対応アレルゲンを含まない献立を含めて、全てアレルギー専用調理室で調理を行う。

- 除去すべき原因アレルゲンが混入しないようにする。
- 中心温度管理等を他の調理業務と同様に行う。
- 代替食を提供する場合には、原材料と調理後の食品で保存食を採取する。
- 代替食を提供する場合には、代替した献立ごとに検食を行う。
- アレルギー対応食の調理は、アレルギー専用調理室で行うことを基本とする。

④　配食業務

誤った配送及び受渡しを防止するための手順や体制の構築により、児童別に確実に配食を行う。

（３）配送業務

- 配送校名、学級、児童名及びアレルギー献立種類を表示して配送する。
- 誤った配送及び受渡しを防止するための手順や体制の構築により、確実に配送する。
- アレルギー対応食は最大で副食３品を１セットにして、食器と合わせ配送する。なお、適正な温度で配送を行うとともに、児童が受取りやすい形状で配送する。
- 配送業務の事故、遅延等の連絡が確実に行える緊急連絡体制を確立すること。

２）衛生検査業務

- 調理機器類及び調理場の定期的な衛生検査については、業務計画書に従い実施する。
- 調理場内が不潔になり、又は汚染され、食中毒の発生のおそれがある場合、その他、市が必要と認める場合には、必要な検査項目を設定し、臨時に衛生検査を実施する。
- 衛生検査の結果は、市に報告する。
- 衛生検査の結果に基づき講じる措置は、市と協議の上実施するものとする。

３）業務従事者の健康管理・衛生管理等

- 業務従事者に対し定期健康診断を実施し、その結果を市に報告する。
- 業務従事者に対し月２回以上の検便検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌）を実施し、その結果を市に報告する。また、検査により陽性となった場合、医療機関を受診させ、陰性となったことが確認されるまで本業務に従事させない。なお、必要に応じてノロウィルス等も対象とする。
- 業務従事者は、始業前に健康観察を行い記録し、報告する。
- 業務従事者が下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合又は感染性疾患及び化膿性疾患等に罹患し、若しくは罹患した疑いのある場合は、事業者は当該業務従事者に対し、業務への従事を禁止し、市に報告する。
- 業務従事者が着用する白衣、ズボン、エプロン及び帽子は、洗濯済の清潔なものとする。

- 食材を取り扱う場合には、マスクを必ず着用する。
- 食肉類、魚介類及び卵等を扱うとき、加熱後の食品に直接触れるときなど必要に応じて、使い捨て手袋を着用する。その場合も、手指の洗浄消毒や作業毎に使い捨て手袋を交換する等により清潔を保つ。
- 業務中及び給食センター内では、衛生上好ましくない行為をしない。

４）その他の事項

（１）提供食数の調整

- 毎月提供する提供食数は、前月の 20 日（土・日・祝日の場合は直前平日）までに、市から事業者に対して指示する。
- 毎月提供する提供食数に変更がある場合には、変更が生じる日から起算して２稼働日前（ただし、夏季休暇等をまたぐ場合は市の休日を除く２日前）の正午までに、市から事業者に対して指示する。

（２）関係者協議会等

- 毎月１回給食業務（維持管理業務及びモニタリング業務を含む。）に関する関係者協議会を行う。総括責任者はこれに出席する。
- 給食実施日の前日に調理業務等に関する打合せ等のための会議を行う。総括責任者はこれに出席する。
- その他随時必要に応じて会議等を行う場合、総括責任者は、市の要請によりこれに出席する。

（３）市職員及び業務従事者の給食

- 市職員が食する給食については、事業者が準備・配膳し、市職員用事務室に運搬する。
- 業務従事者が食する給食については、事業者が準備・配膳する。なお、喫食の場については事業者提案とする。
- 業務従事者は、食物アレルギー等やむを得ない事情により給食を喫食できない場合を除いて給食を喫食するものとし、その費用については、事業者がまとめて徴収し、市に納入するものとする。

（４）立ち入り検査等の協力

- 保健所や市の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会い等に協力する。

（５）給食試食会等への協力

・　学校給食センター及び各受配校で、給食試食会等が実施される場合は協力する。

（６）大規模災害時の協力

・　大規模災害が発生し、学校給食センター及び市内避難場所において炊き出し等が必要となった場合は、市職員等と連携し協力する。

（７）臨機の措置

・　臨機の措置をとらなければならない重大な事故等が発生した場合は、直ちに施設管理担当者に連絡し、指示に従い措置を講ずる。

第３－３　維持管理業務

１．総則

１）業務の範囲

（１）建物維持管理業務

① 点検、法律に基づく定期報告等
② 修繕、更新等
③ 建物維持管理記録の作成、保管及び提出

（２）建築設備維持管理業務

① 運転・監視
② 点検、法律に基づく定期報告等
③ 修繕、更新等
④ 建築設備維持管理記録の作成、保管及び提出

（３）調理設備維持管理業務

① 点検、法律に基づく定期報告等
② 修繕、更新等
③ 調理設備維持管理記録の作成、保管及び提出

（４）外構等維持管理業務

① 点検
② 植栽維持管理
③ 修繕、更新等
④ 外構等維持管理記録の作成、保管及び提出

（５）清掃業務

① 日常清掃
② 定期清掃
③ 防鼠・防虫対策
④ 清掃管理記録の作成、保管及び提出

（６）警備業務

① 機械警備
② 警備状況報告書の作成、保管及び提出
③ 異常事態発生時の対応

なお、用語の定義については、以下のとおりとする。

運転・監視 …… 設備機器等を稼働させ、その状況を監視すること及び制御すること。

点検 …… 施設の機能及び劣化の状態を一つ一つ調べること。また、機能に異常又は劣化がある場合、必要に応じた応急措置を判断することを含む。

保守 …… 施設が必要とする性能又は機能を維持する目的で行う。消耗部品又は材料の取り替え、注油、汚れ等の除去、部品の調整等の軽微な作業をいう。

清掃 …… 汚れを除去し、又は汚れを予防することにより仕上げ材を保護し、快適な環境を保つための作業をいう。

補修 …… 部分的に劣化した部位・部材等の性能、機能を実用上支障のない状態まで回復させること。

修繕 …… 建築物等の劣化した部位、部材又は低下した性能若しくは機能を原状（初期の水準）又は実用上支障のない状態まで回復させること。

更新 …… 劣化した部位、部材又は機器を新しいものに取り替えること。

施設管理担当者 … 給食センターに配置する、市が定めた施設管理担当者をいう。

維持管理 …… 建築物等の点検を行い、点検等により発見された建築物等の不良箇所の修繕や部品交換等により、建築物等の性能を常時適切な状態に保つこと。

２）維持管理業務における基本的な考え方

- 維持管理は、予防保全を基本とし、劣化等による危険・故障等の未然防止に努める。
- 施設環境を良好に保つとともに、周辺地域の環境保全に努める。
- 給食センターの運営に支障をきたすことのないように、建築物（付帯設備を含む。以下この項において同じ。）が有する性能を保つとともに計画的に修繕及び更新を実施する。
- 省資源、省エネルギーに努める。
- ライフサイクルコストの削減に努める。
- 給食提供に支障をきたす異常事態が発生した場合は、速やかな機能回復や復旧・改善を行う。
- 維持管理業務上行った修繕、更新等により発生した内容は、全て市に帰属する。

３）業務従事者の要件等

- 維持管理業務責任者を選任し、市に報告する。同責任者には、業務従事者との連絡調整を行わせるものとする。なお、法令等により資格を必要とする場合には、有資格者を配置すること。
- 業務従事者は、ふさわしい清潔な服装及び装備をし、維持管理等を行うものとする。
- 調理場内に出入りする者は、検便結果を報告すること。

４）事故等発生時の対応

事故等の発生時や緊急対応が必要となった場合は、事故等発生時対応マニュアルの作成により定めた対応マニュアルに基づき直ちに必要な措置を講ずるとともに、市及び関係機関に報告する。

５）関係法令等の遵守

維持管理等の実施に当たっては、関係法令等を遵守するとともに、以下の基準類に準拠する。

- 建築保全業務共通仕様書（最新版 国土交通省大臣官房官庁営繕部監修）
- 文教施設保全業務標準仕様書（最新版 文部科学省大臣官房文教施設企画部参事官）

６）業務計画書の作成

① 維持管理業務に関する計画書（以下、この章において「業務計画書」という。）を作成の上、運営開始日の 60 日前までに市に対して提出し、市の承認を得て業務を実施する。

② ①で定めた業務計画書に加え、１．１）（１）から（６）に掲げる業務の区分に従い維持管理業務年間計画書を作成の上、毎事業年度開始日の 60 日前までに市に対して提出し、市の承認を得て業務を実施する。

③ ①及び②で作成した業務計画を変更する場合には、市と協議し、承認を得る。

７）業務報告書

業務計画書に基づいて実施した業務内容について、業務日誌、月報、年間報告書を作成し、市に提出する。

８）施設管理台帳の作成

施設管理台帳を整備・保管し、市の要請に応じて提示する。

９）点検及び故障等への対応

- 点検（法令点検を含む。）及び故障等への対応は、業務計画書に従って速やかに実施する。
- 施設の修繕記録、設備の運転・点検記録を行う。
- 施設が要求水準を満たしていない場合及び故障を発見した場合は、速やかに施設管理担当者に報告するとともに必要な措置を講じる。なお、軽微なものについては、後日、運転・点検記録の提出をもって報告にかえることができる。
- 運転時間の調整が必要な設備に関しては、施設管理担当者と協議して運転期間・時間等を決定する。
- 点検により設備が正常に機能しないことが明らかになった場合は、適切な方法により対応する。
- 修繕等において設計図書に変更が生じた場合は、変更箇所を反映させておく。
- 高所作業等の危険伴う作業については安全対策を確実に行い、事故のないよう実施する。

10）費用の負担

- 業務に要する費用は、事業者の負担とする。
- 管球、トイレットペーパー及び水石鹸等の消耗品は、事業者の負担とする。

11）事業者が管理する範囲

原則として事業者が本事業の中で整備を実施する範囲とする。なお、詳細な範囲の設定は、事業契約書で定める。

12）事業期間終了時の要求水準等

維持管理業務を適切に行うことにより、事業期間が終了したときにおいても、引き続き給食センターをそのまま利用できるように、良好な状態を保持していなければならない。

２．建物維持管理業務

１）業務の対象

給食センターのうち、建物及び付帯施設に関する部分とする。

２）業務内容

（１）日常点検

建物等が正常な状況であるかどうか現場を巡回して観察し、異常を認知したときは、補修等の正常化に向けた措置の判断を行う。

（２）定期点検

目視点検のほか、測定値により建築物の状態を確認し、建物の良否を判定のうえ点検表に記録するとともに建物の各部位を常に最良な状態に保つための措置の判断を行う。

（３）修繕、更新等

修繕、更新等計画に基づき給食業務に支障のないよう計画的に実施するほか、緊急に修繕、更新等が必要と判断した場合は、すみやかに実施し支障のない状態に回復する。

（４）建物維持管理記録の作成、保管及び提出

維持管理記録は、全て電子データ化し事業期間終了時まで保管する。また、点検・整備・事故内容等は、毎月の月報に記載する。

３）要求水準

実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

表３－５　建物部位別維持管理要求水準内容

項　　目	内　　容
①内壁、外壁	・仕上げ材や塗料の浮き、剥落、ひび割れ、破損、変形、錆付き、腐食、（柱を含む）チョーキング､エフロレッセンスの流出等がない状態を維持する。 ・漏水、カビ等が発生しない状態を維持する。
②床	・仕上げ材の浮き、はがれ、ひび割れ、腐食、極端な磨耗等がない状態を維持する。 ・その他、各スペースの特性に応じた利用に支障のないよう維持する。 ・漏水、かびの発生がない。
③屋根	・漏水がない。 ・ルーフドレン、樋等が詰まっていない。 ・金属部分が錆び、腐食していない。 ・仕上げ材の割れ、浮きがない。
④天井・内装	・仕上げ材や塗料の浮き、剥落、ひび割れ、破損、変形、錆付き、腐食、チョーキング、エフロレッセンスの流出等がない状態を維持する。 ・ボード類のたわみ、割れ、外れがない。 ・気密性を要する部屋において、その性能が保たれている。 ・漏水、かびの発生がない。
⑤建具 （扉・窓・窓枠・シャッター･可動間仕切り等）	・がたつきや緩み等がなく、可動部がスムーズに動くようにする。 ・所定の水密性、気密性、遮断性が保たれるようにする。 ・各部にひび割れ、破損、変形、仕上げの変退色、劣化、錆付き、腐食、結露やかびの発生、部品の脱落等がない状態を維持する。 ・自動扉及び電動シャッターが正常に作動する。 ・開閉、施錠装置が正常に作動するようにする。 ・ガラスが破損、ひび割れしていない。
⑥階段､スロープ	・通行に支障、危険をおよぼすことのないようにする。 ・仕上げ材、手摺り等に破損、変形、緩み等がない状態を維持する。
⑦手すり	・ぐらつき等の問題がない。
⑧塗装及び仕上げ	・塗料、仕上げ材の浮き、剥落、変退色、劣化等がない状態を維持する。 ・塗料の風化や、錆、甚だしい変色、剥れ等の傾向がない状態を維持する。

３．建築設備維持管理業務

１）業務の対象

事業者により設置された各種設備及び備品とする。

２）業務内容

（１）運転・監視

諸室の用途、気候の変化及び業務従事者や施設利用者の快適さ等を考慮に入れて各設備を適正な操作によって効率良く運転・監視する。また、カビ等が発生することがないよう、各室の温度及び湿度の管理を行う。

（２）点検

①　法定点検

各設備について、関係法令等の定めにより、法定点検を実施する。

②　定期点検

各設備について、常に正常な機能を維持できるよう設備系統ごとに適切な設備点検計画を作成し、それに従って定期的に点検を行う。

（３）修繕、更新等

事業期間内における建築設備の機能を維持するため、予め計画した維持管理修繕・更新計画に沿って建築設備の修繕、更新等を行う。計画を見直した場合は市に報告を行う。

（４）建築設備維持管理記録の作成、保管及び提出

設備の運転・点検整備等の記録は、以下に示す運転日誌、点検記録及び整備・事故記録等を全て電子データ化し事業期間終了時まで保管する。

①　運転日誌

②　点検記録

（ア）電気設備・通信設備点検表
（イ）空調設備点検表
（ウ）給排水、衛生設備点検表
（エ）受水槽点検記録
（オ）調理用水水質検査記録
（カ）防災設備点検記録
（キ）その他提案により設置される各種設備の点検・測定記録

③　整備・事故記録

（ア）定期点検整備記録

（イ）補修記録

（ウ）事故・故障記録

④　異常時の報告

運転監視及び定期点検等により異常が発見された場合には、直ちに施設管理担当者に報告する。

3）要求水準

実施設計図書に定められた所要の性能及び機能を保つこと。

表３－６　設備別維持管理要求水準内容

項　　目	内　　容
①照明	・すべての照明、コンセント等が常に正常に作動するよう維持する。 ・損傷、腐食、その他の欠陥がないよう維持する。
②動力設備 受変電設備	・すべての設備が正常な状態にあり、損傷、腐食、油の漏れ、その他の欠陥がなく正しく作動するよう維持する。 ・識別が必要な機器については、常に識別可能な状態を維持する。
③通信（電話､テレビ共同受信）	・すべての設備が正常な状態にあり、損傷、腐食、その他、異常なく作動するように維持する。
④飲料水の供給	・すべての配管、タンク、バルブ、蛇口等が確実に取り付けられ、飲料水が清潔に保たれている。 ・すべての設備が正しく機能し、漏水がない状態に維持する。
⑤排水とごみ	・すべての溝、排水パイプ、汚水管、排気管、下水溝、ゴミトラップ等は、漏れがなく、腐食していない状態を維持する。 ・すべての排水が障害物に邪魔されずスムーズに流れ、ゴミトラップに悪臭がないように維持する。
⑥ガス	・ガスの本管がしっかり固定され、完全に漏れがない状態を維持する。 ・すべての安全装置と警報装置が正しく機能するようにする。
⑦除害施設	・正しく機能し、漏れが一切ないような状態を維持する。 ・臭気を外部に漏らさないように対策を講じること。また、その機能を適切に維持すること。
⑧給湯	・すべての配管、温水器、貯蔵タンク、ヒーター、ポンプ、バルブ、蛇口、その他の機器がしっかりと固定され、空気、水、煙の漏れが一切ないような状態を維持する。 ・すべての制御装置が機能し、効率を最大にしながら正しく調整されているようにする。 ・給湯温度を適正に管理する。 ・燃料の漏れや流出がない状態を維持する。
⑨空調、換気、排煙	・すべてのバルブ、排気管、その他の類似機器が完全に作動しエネルギー使用量を最小限に抑えながら、温度等が正しく調整されているようにする。 ・すべての制御装置が機能し、正しく調整されているようにする。

４．調理設備維持管理業務

１）業務の対象

給食エリア内に事業者によって設置された各種調理設備機器等とする。

２）業務内容

（１）点検

①　日常巡視点検

調理開始前と調理終了後に調理設備の点検を行う。

②　定期点検

各調理設備について、常に正常な機能を維持できるよう設備系統ごとに適切な調理設備点検計画を作成し、それに従って定期的に点検・対応を行う。

（２）修繕、更新等

調理設備の機能を維持するために、必要に応じ調理設備の修繕、更新等を行う。

（３）調理設備管理記録の作成、保管及び提出

保守管理記録は、全て電子データ化し事業期間終了時まで保管する。また、点検・整備・事故内容等は、毎月の月報に記載する。

３）留意事項

最新の法定に従い検査を行うとともに、以下の事項に留意する。

- 各系統別に適切な調理設備点検計画を作成し、それに従って定期的に点検を行う。
- 調理設備のビス等のゆるみ、割れ、機械油の漏れ等がないか、定期的に点検・保守し、調理作業の安全性及び調理食材の安全性を確保する。
- サーモスタット等調理機器に内蔵されている安全装置が常に制御しているか、定期的に点検を行う。
- 点検において不備が発見された場合、又は業務に悪影響を及ぼす可能性があると事業者が認めた場合、業務計画に定めた適切な方法（修理・交換・分解整備・調整等）に従って速やかに対処する。

５．外構等維持管理業務

１）業務の対象

敷地内の付帯施設（駐車場・駐輪場、ごみ置場、外灯、門扉、フェンス、側溝等）、構内通路、地中設備、埋設配管、排水桝、及び植栽等（以下「外構等」という。）とする。

２）業務内容

（１）点検

①　構内通路

構内通路の舗装の亀裂等の有無について定期的に点検を行う。

②　付帯施設

法定点検等を含めて、機能・安全・美観上適切な状態に保つよう定期的に点検を行う。

（２）植栽維持管理

敷地内の各種の雑草の除去、樹木の剪定を行い、給食センターにふさわしい清潔感のある状態を維持する。

（３）修繕、更新等

施設の機能と美観を維持するため、必要に応じ外構等の修繕、更新等を行う。

（４）外構等維持管理記録の作成、保管及び提出

保守管理記録は、全て電子データ化し事業期間終了時まで保管する。また、点検・整備・事故内容等は、毎月の月報に記載する。

３）要求水準

外構等の機能、安全性及び美観を保つこと。

表３－７　外構施設別維持管理要求水準内容

項　　目	内　　容
①手摺り、屋外消火栓、U字溝等	・外構施設は、機能・安全・美観上適切な状態に保つ。 ・必要時に必ず作動するように保つ。 ・玄関周りや中庭、門戸及び敷地案内板等の公共性の高い場所、設備は日常的に清潔にし、美観を保つ。
②道路、通路、歩道、縁石等	・定期的に清掃し、泥、砂利、ごみ等がないように維持する。 ・雪や氷等は、可能な限り除去し、迅速に安全な状態に保つ。 ・道路面や歩道面は、障害のないスムーズな状態に保つ。
③埋設配管、側溝、暗渠、排水桝等	・排水設備、溝、水路等は、ごみ、泥、その他の障害物が外から入らないようにきれいにしておく。 ・常に適正に機能が発揮できる状態に保つ。
④工作物	・各種サイン、外灯、駐車場・駐輪場設備、花壇等の機能を安全で適切な状態に保つ。 ・定期的に清掃し、泥、砂利、ごみ等が無い様に、美観上適切な状態に保つ。
⑤植栽	・当該敷地内の植栽を保護・育成・処理して、豊かで美しい景観を維持する。 ・植物の種類に応じて適切な方法により、施肥、潅水及び病害虫の防除等を行い、植栽を良好な状態に保つ。 ・高い木や長い枝等が強風で折れないように補強するなど管理を行うとともに、枝等が散乱しないように保つ。 ・その他の場合でも施設の美観を維持し、植栽が見苦しくならないよう、適切な状態に保つ。 ・道路標識、窓、ドア、通路、その他に障害が生じないようにする。 ・枯死した植物を放置しないようにする。

４）留意事項

薬剤散布又は肥料の使用に当たっては、隣地・水路などに十分配慮し、予め、施設管理担当者と協議する。

６．清掃業務

１）業務の対象

建物内部の給食エリア及び一般エリア並びに敷地内

２）業務内容

（１）日常清掃

給食エリア、一般エリアにおいて日常の清掃を行う。

（２）定期清掃

給食エリア、一般エリア、敷地内において定期的に清掃を行う。

（３）防鼠・防虫対策

鼠・害虫等駆除を定期的に又は発生を確認した都度実施する。

（４）清掃管理記録の作成、保管及び提出

清掃記録は全て電子データ化し事業期間終了時まで保管する。また、清掃内容等は、毎月の月報に記載する。

３）要求水準

箇所毎に日常清掃及び定期清掃を組合せ、業務を実施し、目に見えるほこり、シミ、汚れがなく、見た目に心地良く、衛生的な状態を維持する。なお、給食業務（市の業務を含む。）の妨げにならないように実施する。

（１）給食エリアの日常清掃

清掃は、毎日、調理業務の終了後に行う。

（２）一般エリアの日常清掃

① 床

- 床仕上げに応じた適切な方法により、ほこり、ごみのないようにする。

② ごみ箱、汚物容器等

- １日１回以上清掃を実施し、汚れが付着していない状態にする。

③ 各種トイレ

- 衛生陶器類は適切な方法により、清潔な状態に保つ。
- トイレットペーパー、消耗品等は常に補充されている状態に保つ。
- 間仕切りは、汚れ、破損がない状態に保つ。

・ 洗面台は、常に水垢の付着や汚れがない状態に保つ。
・ 鏡は、シミ、汚れがついていない状態に保つ。

④ その他の内部付帯施設

・ 清潔な状態に保つ。

（３）給食エリアの定期清掃

① 床・壁・天井

・ ほこり、シミ、汚れ、はがれがない状態に保つ。
・ 年３回（学校における長期休業時）、清掃及び消毒を適切に実施する。
・ 掃除器具は洗浄後乾燥し、所定の場所に収納する。

② 照明器具、時計、換気口

・ ほこり、汚れを落し、適正に機能する状態に保つ。
・ 照度を半年に１回以上測定し、作業に必要な照度が得られていることを確認する。
・ 換気口は定期的に清掃し、目詰まりによる風力不足、破損等による機能低下をさせない。

③ 給水、給湯設備

・ 給食エリア内に供給する水が学校給食衛生管理基準に定める水質を保持するように適切に管理を行う。
・ 受水槽を設ける場合は、学校の長期休業期間中に受水槽の水抜き及び清掃を実施する。また、年１回以上、専門業者による清掃を実施する。なお、定期点検は学校の長期休業（夏休み、冬休み及び春休み。以下同じ。）ごとに１回ずつ年３回、水道法の基準項目について行う。
・ パイプ類は、錆の発生等が生じないよう、定期的に清掃する。

④ 排水設備

・ グリストラップは、適切な周期・頻度にて清掃を行う。
・ 除害施設は、適切な周期・頻度にて清掃を行う。
・ 排水管は、適切な周期・頻度にて清掃を行う。

⑤ 冷蔵庫、冷凍庫等

・ 冷蔵庫の給電コード及び冷媒チューブは、半年に１回以上清掃を行う。
・ 冷凍庫の内壁、床面、給電コード及び冷媒チューブは、年１回以上清掃を行

う。

（４）一般エリアの定期清掃

①　床・壁・天井

・　表面全体を、ほこり、シミ、汚れがない状態に保つ。なお、繊維床は、ほこり、汚れがない状態に保つ。

②　照明器具、時計、換気口

・　ほこり、汚れを落し、適正に機能する状態に保つ。

③　金属部分、手すり、扉、扉溝、スイッチ類

・ほこり、汚れがない状態に保つ。

（５）防鼠・防虫

鼠・害虫等駆除を学校の長期休業ごとに１回ずつ年３回行う。また、鼠・害虫等の発生状況の調査を行い、発生を確認した場合は、直ちに駆除を実施する。

４）留意事項

①　清掃用具、資材（洗浄用洗剤、樹脂床維持剤、パッド、タオル等をいう。）及び機材（掃除機、フロアダスタ、真空掃除機、床磨き機等をいう。）は、すべて事業者が調達する。

②　資機材及び衛生消耗品（トイレットペーパー、水石鹸等をいう。）は、業務計画書に示された場所に整理し、保管する。

③　施設の維持管理・清掃等で排出される廃棄物等の処理は、以下のとおり行う。

・　廃棄物等は、事業者の責任において適正に処理する。
・　廃棄物等は、資源物置場及び廃棄物置場に適宜集積し、給食センター内には放置しない。
・　廃棄物等を集積する容器等は、汚物、汚液、臭気等が飛散、漏出しないものとする。
・　適宜、置場の清掃等を行い、周囲の環境に悪影響を及ぼさないようにする。
・　回収方法及び頻度等については、事業者の提案による。

７．警備業務

１）業務内容

（１）機械警備

夜間及び休日等で、給食センターが無人となる時間帯において、機械警備を行う。機械警備は、施設内における冷凍、冷蔵等の機械異常の信号を発砲可能なシステムとすること。

（２）警備状況報告書の作成及び提出

毎月の警備状況の報告は、翌月５日(休日の場合にはその翌日)までに施設管理担当者に提出するものとする。ただし、異常事態が発生した場合は、その都度、発生日翌日(休日の場合にはその翌日)までに処理報告書を、施設管理担当者に提出する。

（３）異常発生時の対応

関係者不在時の緊急体制施設警備（30 分以内で現場へ到着できる体制をいう。）を整備する。なお、必要に応じて、施設管理担当者への通報を行う等、迅速かつ適切な初期対応を講じる。

２）要求水準

- 機械警備の時間は、給食センターからの警報装置作動開始の信号を受信した時点に始まり、警報装置作動解除の信号を受信した時点で終了する。ただし、火災、施設内における冷凍、冷蔵等の機械異常の警戒は 24 時間とする。
- 警報装置は、火災の発生、給食センター等への不法侵入などの異常事態が発生した場合には、迅速に検知でき、かつ予め定めた各関係機関へ自動的に通報する機能を有するものとする。

３）留意事項

- 警報装置は正常に機能するよう管理し、必要に応じ適宜保守点検を行う。
- 万一、警報装置に故障が発生した場合、あるいは災害の発生、その他やむを得ない事由により機械警備での監視業務が不可能となった場合は、警報装置が復旧するまでの間、常駐あるいは巡回警備等の体制に切り替えるなどの柔軟な対応を講じる。
- 施設管理担当者から預託された鍵等警備上必要な物品については、厳重に保管する。

第４　業務品質の確保

１．業務品質の確保に関する基本的な考え方

- 事業者が実施する全業務について、サービス水準の維持・改善に必要なセルフモニタリングを実施し、その結果に基づき必要に応じ業務プロセスを見直すことにより、サービスの質の向上を図るよう努める。
- 各業務の業務従事者間で連絡を密にし、必要な情報の共有及び調整を適切に行う。
- 事業者の運営体制、責任体制、市との連絡体制について、必要に応じて適宜見直しを行う。その場合、市に提示し、承認を得る。

２．セルフモニタリングの実施

① 要求水準等に規定する内容及び市が実施するモニタリングとの連携に十分配慮して、セルフモニタリングの項目、方法等を提案する。また、市が実施するモニタリングについて提案することも可とする。なお、セルフモニタリングの内容については、協議の上で設定する。

② 要求水準等の各項目に対応して、サービスが要求水準等に合致しているかを確認する基準を設定する。なお、全ての基準は合致しているか否かで判断できるよう設定する。

③ 基準毎にモニタリングを行う頻度、モニタリング方法を設定する。

④ 毎月、市にセルフモニタリング報告を提出する。なお、報告には、以下の内容を記載する。

- 市と合意し実施したセルフモニタリングの状況
- セルフモニタリングを行った結果発見した事項
- 要求水準等の未達が発生した場合の当該事象の内容、発生期間、対応状況
- 要求水準等の未達により影響を受けた機能
- 水準等の未達が発生した場合の今後の業務プロセスの改善方策